HC965
.I 57
1922

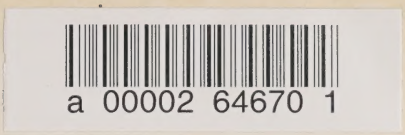
AS ILHAS DE S. TOME E PRINCIPE

EGYDIO INSO

THE LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF
NORTH CAROLINA
AT CHAPEL HILL

ENDOWED BY THE
DIALECTIC AND PHILANTHROPIC
SOCIETIES

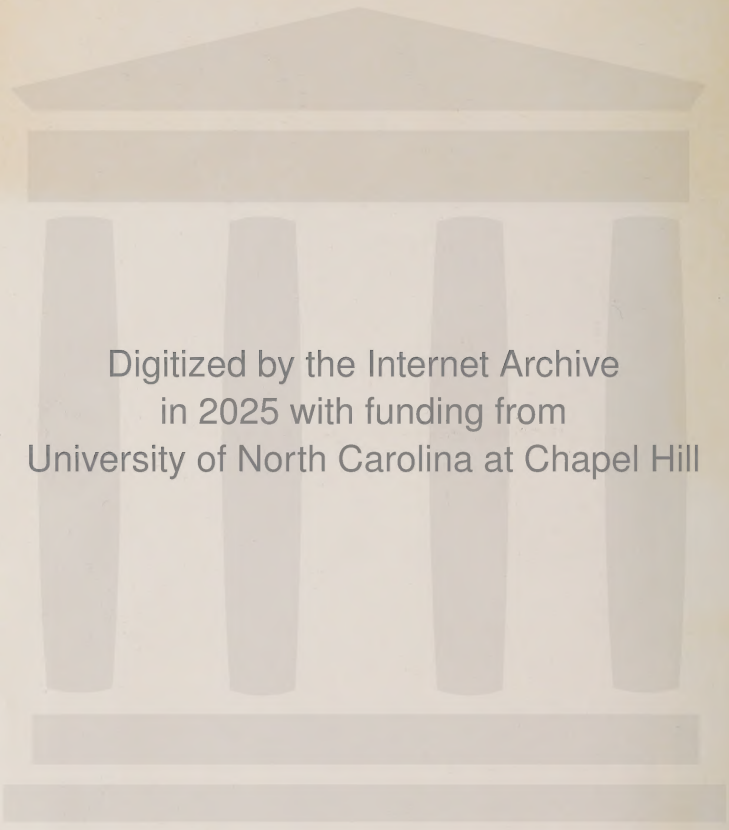
HC965
.I 57
1922


a 00002 64670 1

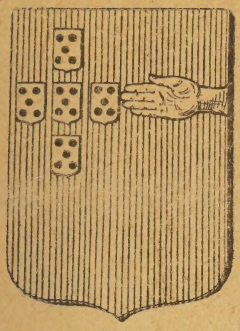
This book is due at the WALTER R. DAVIS LIBRARY on the last date stamped under "Date Due." If not on hold it may be renewed by bringing it to the library.

DATE DUE	RET.	DATE DUE	RET.

Form No. 513,
Rev. 1/84


Digitized by the Internet Archive
in 2025 with funding from
University of North Carolina at Chapel Hill

https://archive.org/details/asilhasdestomepr00inso



Egydio Inso
Engenheiro Agronómo
Chefe dos Serviços de Agricultura da Provincia
de S. Tomé e Principe

AS ILHAS DE S. TOMÉ E PRINCIPE

Terras de Pedro Escobar e João de Santarem

Edição do Autor

Imprensa Nacional de S. Tomé—Agosto de 1922

Livros do autor:

A Associação na Agricultura — Esgotado.

A PUBLICAR-SE:

A Agricultura nos quarteis — Conferencias.

EM PREPARAÇÃO:

O Clima de S. Tomé

O Semeador — Contos.

AO BRAZIL

este livro, este quadro em que, a largas pinceladas, procuro focar as Ilhas de S. Thomé e Principe.

E' mais uma pedra, um grão d'areia, para o edificio d'união que a alma da Raça está construindo.

HC 965
.I57
1922

AS ILHAS

Em pleno século xv, século cuja pagina de maior beleza é escrita por Portugal, século que fecha com a descoberta do Brasil, dois cavaleiros d'El-Rei, Pedro Escobar e João de Santarem, tocam nas Ilhas de S. Tomé e Principe.

Tem-se, como certo, que foi a 21 de Dezembro de 1470 que as naus portugueses pilotadas por Martins Fernandes e Alvaro Esteves, vélas ao vento, a cruz de Christo a brilhar ao sol do Equador, fundearam em S. Tomé e que foi a 17 de Janeiro que fundearam no Príncipe.

Terras vulcanicas, terras de fogo, de coração a arder, estavam, nesses dias que a Historia marca, certamente como hoje, tranquilas, serenas....

Quando se deu a última erupção? Quanto tempo durou a febre alta destas Ilhas? Quando descançaram?

Desde que se conhecem as suas cratéras, a lagôa Amelia, o caldeirão da Bemposta, a caldeira de Riba Longa e tantas outras que outr'ora—sabe-se lá quando...—vomitaram fogo, lavas, a ruina, a morte, são hoje como em 1470, manchas floridas de vida, campos por onde as arvores se levantam, alargando para o ar os seus braços enormes numa ancia de domínio, numa sêde de luz—ancia, sêde que vêm pelos tempos fóra, surgindo sempre onde a vida rebenta, onde ha

uma flôr que possa ser fruto, onde ha um ramo que possa criar raizes...

Em 1470, como agora, dominava a Ilha de S. Thomé o Pico, altaneiro, soberbo, cabeça por sobre as nuvens... As mesmas sentinelas, o Cão grande, o Cão pequeno, os Formosos, o Homem da Capa, o Charuto, colunas que se ergueram num repelão, guardam a Ilha, vigilantes, atentas, gritando pelos seculos fóra o àlerta regulamentar...

A mesma cadeia de montanhas de que são pontos máximos o Pico, o Cabombê,... onde vêm bater, agora como então, os ventos do sul, cheios da humidade que roubaram na cavalgada por sobre o Mar.

No Principe, dominando, agora como então, essa pequenina Ilha, ramo de verdura que rompeu num grito de beleza á flor do Atlantico, passam além das nuvens o pico do Papagaio, o Pico Negro e tantos...

Os mesmos rios, talvez com sensiveis mudanças de leito descem das montanhas e vão impetuosos, construindo cataractas que deslumbram, traçando por entre as pedras notas musicais, compondo elegias, canções, marchas triunfais...

As mesmas correntes maritimas que traçam ha séculos a mesma estrada quente por sobre o mar...

Os mesmos ventos, soprando do mesmo lado, como obdecendo as leis inflexiveis, vergastando as árvores, descompondo-as, trazendo-lhes a chuva, levando-lhes o pólen, arrastando vidas aos milhões na sua desvairada correria pelo espaço.

Agora como então os *alizados* são pontuais, metodicos—os ventos que, cita Klein, levaram as caravelas de Cristovam Colombo aos portos da América.

Agora como então os dias são iguais ás noites e a época das chuvas se diferença da *gravana* e *do gravanito*.

As trovoadas d'agora, violentas, notaveis, em volta dos montes, do seu predilecto Cabombê, não são mais do que a repetição mais forte ou mais fraca das tro-

voadas d'outros tempos—repetição pelos seculos fóra de fenómenos identicos.

Talvez que fosse um de dia chuva o dia do desembarque dos descobridores. Então como agora o mez de Dezembro pertence á quadra das chuvas.

Talvez que nos *óbos*, nas florestas virgens que restam, alguma árvore rugosa, vèlhinha, cansada de florescer e frutificar, vai para 5 seculos, nos pudesse contar como se espalhou pela Ilha a noticia da chegada dos descobridores...

As linhas fortes, os traços nitidos que definem a mascara d'estas Ilhas, são os mesmos, certamente, que os de 1470 — tão demorados são os fenómenos que modificam a estrutura, o modo de ser geologico das Ilhas e dos Continentes. Depois das erupções as Ilhas dormem, sem abalos, sem estremecimentos, deixando que, por todo o lado, a vida se abra em exuberancias deslumbrantes.

As derrocadas que se têm repetido—camadas argilo-humiferas, em geral, que, pela acção violenta da chuva se desligam das camadas rochosas onde assentam, como em Dezembro de 1921 sucedeu no Pico Maria Fernandes, derrocadas que arrastam arvores, casas, soterrando tudo, arrazando tudo, não modificam sensivelmente o aspecto das Ilhas.

Podem desviar o leito dos rios aqui ou ali, realisar aterros, mas as linhas fortes continuam a projetar-se no horizonte, definindo contornos, desenhando a mascara...

Do mesmo modo as linhas fortes, os traços nitidos, que definem os fenómenos mesologicos devem ser os mesmos de tal maneira as causas que originam esses fenómenos se têm mantido inalteraveis—a marcha do Sol e da Terra, a marcha dos ventos, a formação das chuvas... A linha do Equador é uma linha fixa amarrada á Terra como o Destino. A linha do Equador termico oscila em limites que o Sol determina e que são

os mesmos ha seculos, inalteraveis... A primeira atravessa o Ilheu das Rolas, ao sul de S. Thomé. A segunda passa-lhe muito ao norte. S. Thomé e Principe têm, assim, perto, o Equador geografico, ao largo, o Equador termico.

Então já, a Ilha de S. Thomé, com os seus 860 quilómetros quadrados, devia ser sensivelmente como hoje, 7,6 vezes maior que a do Principe.

Que semeador extranho soube atirar ás mãos cheias, pela superficie acidentada das Ilhas, aproveitando o seu dormir tranquilo, as sementes das arvores, da verdura que foram a admiração dos descobridores? Quando se abriu n'esta terra a primeira flôr? Que arvore foi aquela que primeiro abriu os braços n'estas Ilhas do Atlantico?

Em 1470, ha pois, 4 seculos e meio, 30 anos antes de se conhecer o Brasil, a bandeira de Portugal, em terra firme, voava aos ventos do Equador.

Em fins do seculo xv começa o povoamento na Provincia.

O seculo xvi inicia o aproveitamento da terra. Planta-se cana sacarina trazida da Madeira. Montam-se *Engenhos* d'assucar. Chega a produsir-se mais de 150 mil arrobas d'assucar por ano, em S. Thomé.

No Principe foi tambem o fabrico d'assucar a primeira industria.

D'ela «se tirava um tributo para o filho mais velho d'El-rei, e é d'aí que veio á Ilha o nome de Ilha do Principe». O nome que lhe deram os descobridores foi o de Santo Antão, santo que o dia 17 de Janeiro comemora.

A industria da cana sacarina nasceu no seculo xvi. Morreu no seculo xvii.

Os ataques dos piratas, a revolta dos *angolares*, nativos d'Angola que se tinham salvo d'um naufragio junto da costa e se fixaram em S. Thomé, a revolta do indigena Amador que, em 1595 se proclamou Rei de S. Thomé, trouxeram a destruição dos *Engenhos* e a fuga dos seus proprietarios para o Brasil, então já um ponto d'atracção para portugueses, então já uma esperança a arder, marcando o inicio d'uma grande Nação.

No século XVII continúam as lutas, particularmente com holandeses. Continúam as discordias entre os governantes. Ha outra rebelião d'angolares.

A metrópole esquece as colónias, lutando pela hora livre de 1640.

Em 1680 fundaram Bernardino Freire e Jacinto de Figueiredo d'Abreu, um, o governador que vai, outro, o governador que vem, a fortaleza d'Ajudá que ainda hoje faz parte, sob o ponto de vista administrativo, da Provincia de S. Thomé e Principe. É um baluarte d'onde a bandeira de Portugol grita, ao Mundo que passa, a nossa epopêa d'além-mar...

A actividade agricola está morta no seculo XVII. Só nos *obós* a vida continúa intensa. Vivem em festins constantes, pela terra equatorial, as raizes dos vegetais...

No século XVIII novas lutas com francezes, principalmente. Novas lutas entre as autoridades, desordens, loucuras...

A vida agrícola limitada á colheita de mantimentos, milho, mandioca e legumes, para abastecimento dos navios que por aqui passavam, comerciando, traficando...

Ao despontar do seculo XIX, diz Lopes de Lima, as ilhas de S. Thomé e Principe eram *a estalagem do Golfo da Guiné*. Vivia a Provincia dos «direitos dos escravos que por lei eram obrigados a ir lá pagar os

navios negreiros do Brasil e da venda dos abastecimentos.»

«Desde 1808, diz ainda Lopes de Lima, os navios brasileiros foram dispensados da obrigação de aportar em S. Tomé ou Principe». «Desde 1811 acabou-se o tráfico da Escravatura no Golfo da Guiné, e a ele deixaram d'acudir os navios de todas as nações que o frequentavam para esse fim, retirando as suas feitorias e deixando quasi ao desamparo os seus Fortes; e d'aí proveio nma baixa ruinosa no preço dos mantimentos das Ilhas de S. Tomé e Principe—o acabamento do seu principal trato—e finalmente desde 1822 com a separação do Brasil acabou a consignação de nove contos de reis que recebiam pelo Cofre da Alfandega da Bahia de todos os Santos».

Viviam em constantes relações S. Thomé e Principe e o Brasil.

A Provincia abastecia os navios brasileiros. O Brasil alimentava-lhe o tesouro.

No ultimo ano do seculo XVIII, em 1800, foi introdusido em S. Thomé, o café do Brasil pelo marechal do Exercito João Baptista e Silva, então Governador da Provincia.

O século XIX abre com as sementes de cafèseiro já lançadas á terra.

A sua segunda década inicia, como vimos, um periodo de grave crise económica. A Provincia torna-se conhecida sómente pelo café em exploração pouco intensa.

No principio da terceira década, em 1822, é levado o cacaueiro, como árvore d'ornamento, do Brazil para o Principe, por J. Ferreira Gomes.

A segunda metade do século XIX tem deslumbramende beleza moral—é abolida a escravatura em todas as colonias portuguesas, em 1875. Uma onda quente de liberdade passa pela Provincia. Os trabalhadores abandonam as propriedades. Perdem-se colheitas. Ha es-

cravos que morrem de fome... mas livres. A liberdade tem na sua historia paginas extranhas, singulares, luminosas sempre... Alastra a doença do sono na Ilha do Principe. Epidemias de varíola passam pela Provincia, arrastando a Morte... Apesar de tudo ha deslumbramentos de riquesa — intensifica-se a cultura do café, vai quasi ao máximo a cultura do cacaueiro. A crise da falta de braços resolve-se. O trabalhador é livre. Braços não faltam. Pelos *obós* em festa passa um vendaval de destruição. É preciso preparar a terra. Ha que lançar as bases das propriedades agricolas. O trabalho portuguez, o esforço portuguez, unicamente portugueses, sóbem alto, em luta aberta com o clima, desconhecida ainda a maneira como orientar a luta para que a vitoria seja certa. As chuvadas vergastam. O sol esgota, fatiga. A humidade abafa. A violencia das trovoadas amedronta. Atravessam-se rios caudalosos. Abrem-se caminhos pelos montes. Descem-se encostas quasi a pique. Tombam árvores, lançam-se sementes á terra — vidas longas, de séculos, que acabam num grito que os montes repetem; vidas novas que agradecem a terra fôfa e rica por onde hão-d'estender as suas raizes delgadas. Ha febres?

Encontra-se a morte a cada canto por entre aquelas exuberancias fantasticas de vida? Que importa!

Ha heroes qne sucumbem?

Braços mais fortes se levantam. Almas mais virís espalham a coragem em volta, abrindo clarões d'esperança por toda a Ilha. Ha que lançar as bases das modelares propriedades agricolas da Provincia. E o trabalho continúa, admiravel, sereno. Nunca em Portugal se trabalhou assim. Nunca se lutou tanto em terras portuguesas.

Não têm estátuas os ignorados heroes da terra. Não têm condecorações. Ficam, no entanto, pela vida fóra, a afirmar o seu trabalho, as arvores que plantaram e que todos os anos dão flôr, a terra revolta que cavaram e que todos os anos dá frutos...

No principio do século xx o trabalho continúa intenso, febril.

A Ilha do Principe, depois d'uma luta admiravel que honra a medecina portugueza, que honra Portugal, lavada da mosca do sono, mais fresca, mais robusta, atinge a beleza máxima.

O *Rubrocinto* surge. Domina, alastra...

Ha na vida agricola da Provincia tres plantas que marcam periodos, que definem épocas:

A cana d'assucar.

O cafèzeiro.

O cacaueiro.

São elas que constituiram, atravês do tempo, a riquesa agricola da Provincia.

A cana d'assucar veio da Madeira.

O cafèzeiro, do Brasil.

O cacaueiro, do Brasil.

São tres pontos em volta dos quais se desenvolve a *riqueza da Provincia.*

São as trajectorias que indicam o caminho e a intensidade do desenvolvimento agricola das Ilhas.

Ha simultamente outras culturas, meros auxiliares da *riqueza da Provincia.*

Algumas, simples tentativas, outras, curiosidades apenas.

Vê-las-hemos a todas, a largas pinceladas, neste quadro que eu mando á Exposição Internacional do Rio-de Janeiro. O fundo, a Ilha de S. Thomé, nas horas da bonança, horas quietas, horas desanuviadas, as horas que seguem á violencia d'uma trovoada, em que atmosfera é tranquila, a vegetação, cançada, respira na serenidade do ambiente, as linhas fortes da Ilha se projectam no horizonte, desenhando contornos, definindo a máscara...

A RIQUEZA
DA
PROVINCIA

I

A cana d'assucar

Quem a trouxe da Madeira, d'essa terra de maravilhas que mãos de fada colocaram ali, a dois passos da Europa?

Quem a trouxe? Sabe-se lá... Foi uma caravela portugueza. Foram braços portuguezes.

Portugal é o grande semeador dos séculos.

Semeou fé e semeou plantas pelo Mundo inteiro. A cana, trouxe-a para S. Thomé. Levou-a para o Brazil.

O semeador, a mais bela figura dos campos, gesto largo, atirando ás mãos-cheias a vida pela terra fóra, é bem o Portugal dos séculos XV e XVI.

O dominio da cana d'assucar na Provincia é tumultuoso, cheio de lutas, desordens, loucuras... Abre com a industria d'assucar. Sóbe alto em S. Thomé e Principe. Desmorona-se violentamente depois. As revoluções, as lutas, destróem os *Engenhos* para não mais se erguerem. Não mais, do século XVII até hoje, se produz assucar na Provincia.

Recomeça a cultura da cana, se é que chegou a haver soluções de continuidade, mas, para produzir aguardente.

Vende-se aos nativos, aos serviçais e certamente aos navios que por aqui tocam.

Vem pelo seculo XVII, pelo seculo XVIII, pelo seculo XIX e pelo século XX fóra, o fabrico da aguardente.

Até 1920 não ha estatisticas da producção. Cultiva-

se na zona baixa, perto do litoral, e na zona alta, a grandes altitudes. E toda a aguardente produzida nos ultimos tempos, póde dizer-se, tão insignificante é a quantidade que sai, é consumida na Provincia pelos nativos e serviçais. Até 1920 a cultura é livre. Não paga impostos. Em Julho d'este ano publica-se no *Boletim Oficial* da provincia um Regulamento com o objectivo claro de restringir a cultura da cana d'assucar para producção d'aguardente e obrigar os productores ao pagamento d'um pesado imposto. Faz-se a medição da área ocupada pelos canaviais. Nem mais um metro quadrado se consente que se cultive.

Fixa-se o imposto por unidade de superficie, por hectare. Colhem-se elementos estatisticos que nos falam a sua linguagem clara.

Sabe-se então que a Provincia tem, em 1920:

Em S. Thomé:

Na *zona baixa* ou *litoral*:

Area, 473,77 hectares.
Producção, 631.759 litros.
Producção média, por hectare, 1.055 litros.
Producção minima, por hectare, 441 litros.
Producção máxima, por hectare, 2.058 litros.
Têm canaviais, 12 propriedades.

Na *zona alta* ou *interior*:

Area, 258,72 hectares.
Producção, 161.896 litros.
Producção média, por hectare, 698 litros.
Producção maxima, por hectare, 748 litros.
Producção minima, por hectare, 649 litros.
Têm canaviais, 2 propriedades.
Area total, em S. Thomé, 732,49 hectares.
Producção total em S. Thomé, 803.655 litros.

Producção média, por hectare, em S. Thomé 876,5 litros.

No Principe:

Area, 29,58 hectares.
Producção, 7.263,5 litros.
Producção média, por hectare, 245 litros.

Na Provincia, no ano economico de 1920–1921:

Area total, 762,07 hectares.
Producção total, 810.918,5 litros.
Producção média, por hectare, 1.064 litros.

S. Thomé produziu 110 vezes mais aguardente que o Principe.

A area de cultura, em S. Thomé é 24,7 vezes maior que a do Principe.

No ano economico de 1921–1922 reduz-se a área de cultura em S. Thomé. Não se cultivam 145,72 hectares.

No ano económico que vai correndo deverá reduzir-se ainda mais. Deixarão de dar aguardente mais algumas dezenas de hectares de terra.

A producção diminuirá pouco, pois que á redução d'área corresponde naturalmente um trabalho cultural mais intensivo. O imposto é por hectare? Ha que fazer produzir ao máximo o hectare.

Avaliando a produção, numeros redondos, em oitocentos mil litros ou mil e seiscentas pipas, anda á roda de mil contos o valor anual da aguardente. Mil contos que não entram na Provincia, vindo de mercados extranhos. Mil contos que não embarcam, que giram constantemente nas Ilhas, entre as roças productoras, 14 em S. Thomé e uma no Principe, os comerciantes, os nativos e os serviçais...

A cana d'assucar é a riqueza da Provincia que mais fundas raizes tem pelo tempo. O seu periodo alto é o

da produção do assucar. A aguardente aniquila, desorganisa, mata... E' necessario que a cana d'assucar volte atraz, ao século XVI. Voltar atraz nem sempre é recuar. Neste caso era retomar o fio doirado da producção d'assucar, era acabar de vez com um produto que tem graves responsabilidades no depauperamento das raças, era acabar de vez com um producto que, a outras colónias de Portugal, é vedado produzir em nome dos altos interesses da Raça. Que as coisas se disponham de maneira que os productores possam modificar a sua orientação, sem abalos, sem perturbações de maior; mas que a terceira década do seculo XX tenha, na sua historia, um ponto-final luminoso na producção da aguardente.

A Provincia de S. Thomé e Principe que tem sabido resistir, orgulhosamente, ás campanhas de humanidade que não poucas vezes lhe têm movido; a Provincia, onde o trabalhador tem conforto, tem bem-estar que noutro ponto da Terra não encontra, precisa de traçar gestos de beleza moral que a levantem, que mais levantem estas duas Ilhas encantadas, cada vez mais alto, numa ascensão dignificante, no conceito do Mundo.

Ha pedidos já para o fabrico d'alcool industrial. Ha emprezas que estudam a construcção d'uma fabrica d'assucar.

A continuarmos com a cultura da cana, produzâmos alcool industrial e assucar.

Voltemos ao seculo XVI, expulsando da *Riqueza da Provincia*, a producção da aguardente.

II

O café

João Batista e Silva

Da acta da sessão da Camara, de 25 de Fevereiro de 1882, transcrevo o seguinte:

«Disse mais (o Presidente) que, tendo vindo de Lisbôa um retrato a óleo do ex-governador d'esta Provincia João Baptista e Silva de Lagos o qual tinha sido encomendado pela Camara transacta e não havendo verba especial para se pagar a importancia d'ele que, com todas as despesas, importa na quantia de 112$133 reis, a Camara igualmente deliberasse o que julgasse acertado para se poder satisfazer a dita importancia ou deixar de o fazer.

«A Camara depois de breve discussão foi de unanime opinião que...

.....

«que no mesmo orçamento suplementar se votasse a verba para pagamento do quadro que tem o retrato do ex-governador d'esta Provincia João Baptista e Silva de Lagos, por ser este individuo o primeiro que introduziu as plantas de café nesta Provincia e que o mesmo quadro seja colocado na sala das sessões desta Camara».

Era Presidente o dr. Alberto Guedes Coutinho Garrido.

Era Presidente da Camara que fez a encomenda do retrato, Tomaz José da Costa.

É um trabalho que vale. Tem a assinatura de José Machado Carr.ª e a data de 1881.

Tem ainda a seguinte inscrição:

«João Baptista Silva de Lagos, Marechal do Exercito e Governador da Provincia de S. Tomé e Principe por 3 vezes; no ultimo ano da governação introduziu em S. Tomé a planta de café que hoje constitue a unica riqueza d'esta ilha, onde faleceu no ano de 1822».

É uma inscrição errada. Baptista e Silva tomou conta do governo em 1799 e deixou-o em 1802.

Lança raizes rapidamente na terra de S. Tomé e Principe o café do Brasil.

Conquista. Domina. Em 1832 diz Lopes de Lima exportavam-se mais de duzentos mil arráteis.

Em 1842 esta exportação póde bem avaliar-se em onze a doze mil arrobas.

Só de 1855 em deante é que os *Boletins Oficiais* nos dão conta das exportações.

O primeiro numero do *Boletim* saiu em Outubro de 1857.

O numero 47, de 24 de Novembro de 1866, traz o primeiro quadro interessante d'exportações de café e cacau. Refere-se sómente a S. Tomé.

A primeira noticia sobre a exportação do Principe, d'algum interesse, publica-a o *Boletim Oficial* n.º 52 de 1868. O quadro publicado refere-se á exportação de cacau e café durante o ano económico de 1867–1868.

Em quasi todos os livros que se referem a esta Provincia tenho encontrado diferenças nos numeros que indicam o movimento d'exportação. Nalguns, diferenças consideraveis.

De 1855 a 1861, S. Thomé exporta:

1855	449.351,361	quilos
1856	523.334,358	»
1857	571.138,749	»
1858	849.615,426	»
1859	507.552,561	»
1860	774.794,754	»
1861	771.422,481	»

Nos «Boletins Oficiais» publicam-se artigos sobre o café. A cultura intensifica-se.

As raizes do cafèzeiro alargam, com ancia, o seu campo d'acção.

No entanto, neste periodo, abre o ilustre Barão de Agua-Izé a sua campanha a favor da cultura do cacaueiro, a sua «arvore dos pobres». Faz propaganda em cartas, nos «Boletins Oficiais» e, nos seus campos, a propaganda pelo facto. Assegura «que o cacau mesmo vendido por metade do custo d'aquele genero, dá um lucro que lhe é superior, tanto pela abundancia do fruto de cada árvore, como pelo pequenissimo trabalho de preparação que exige depois de colhido.»

As grandes idêas como as grandes arvores precisam d'apostolos. O cacaueiro tem o seu apostolo. A propaganda vai abrindo caminho. As palavras do Barão pesam como oiro. Não as leva o vento. Caem na terra e criam raizes.

Nos vinte anos que seguem, a marcha da producção do café é a subir, a subir sempre. Em 1863 vai além d'um milhão de quilos a exportação. Galga dois milhões em 1880.

Dois anos antes é introduzido na Provincia pelo agricultor Nicolau dos Santos Pinto o café Libéria (*Coffea liberica*, *Bull*). Suporta as baixas altitudes. Suporta o calor intenso das terras proximas do litoral. Conserva o fruto maduro por largo tempo. Num periodo em que era grave a crise da mão d'obra, o Liberia foi, assim, recebido de braços abertos.

Em fins do seculo XIX começa a perder terreno a cultura do cafèzeiro.

O cacaueiro domina, vitoriòsamente.

Nos ultimos vinte anos a Provincia exporta:

	S. Tomé	Principe
	Quilogramas	Quilogramas
1902 —	1.769:712 —	247
1903 —	1.290:863 —	577
1904 —	1.136:061 —	610
1905 —	730:814 —	1.275
1906 —	1.513:427 —	508
1907 —	1.143:409 —	766
1908 —	1.611:551 —	784
1909 —	1.310:771 —	1.006
1910 —	977:959 —	863
1911 —	746:644 —	1.357
1912 —	649:860 —	1.327
1913 —	673:077 —	2.182
1914 —	471:257 —	608
1915 —	542:834 —	2.290
1916 —	216:801 —	2.905
1917 —	690:807 —	868
1918 —	131:778 —	2.378
1919 —	492:544 —	759
1920 —	381:731 —	2.633
1921 —	338:018 —	838

Nos ultimos vinte anos, pois, a Provincia exporta:

S. Thomé—16.817:918 quilos
Principe—24:721 »
Total na Provincia—16.842:639 »

Foram precisos 280:710 sacos de 60 quilos para a sua exportação. Postos, dois a dois, e unidos ligariam S. Thomé ao Principe, encheriam a distancia que separa as duas Ilhas irmãs.

As medias anuais, por lustros, que bem se podem considerar medias de producção, sem nos afastarmos muito da verdade, são:

	S. Thomé	Principe
	Quilogramas	Quilogramas
1.º lustro —	1.287:775 —	643
2.º lustro —	1.158:066 —	943
3.º lustro —	510:765 —	1:852
4.º lustro —	406:975 —	1:465

Estes quadros mostram que a produção do café tem caminhado em S. Thomé e no Principe em sentido contrario.

Em S. Tomé, de 1902 em diante *desce* quasi sempre.

No Principe, de 1902 em deante, *sobe* quasi sempre.

A chegada a 1921 é, em S. Thomé, 5,2 vezes *menor* que a partida em 1902.

A chegada a 1921 é, no Principe, 3,3 vezes *maior* que a partida em 1902.

As médias anuais, por lustro, indicam-nos mais claramente o mesmo caminho.

Do primeiro para o segundo *desce* pouco em S. Tomé, *sóbe* pouco no Principe.

Do segundo para o terceiro a *descida* é em S. Thomé rápida, quasi a pique. Ao contrario, no Principe a *subida* é ingreme, dificil.

Do terceiro para o quarto no Principe é suave a descida. Em S. Tomé desce tambem suavemente, brandamente... Ambas descem no quarto lustro.

A uma descida rápida em S. Tomé corresponde, quasi sempre, uma subida áspera no Principe. E' vêr o ano de 1905. E' ver, nas médias anuais, por lustros, como elas variam do segundo para o terceiro. E' vêr os anos de 1916 e 1918. As exportações *minimas* de S. Tomé correspondem exportações *maximas* do Principe. Em 1902 á exportação *minima absoluta* do Principe, neste largo periodo de vinte anos, corresponde a exportação *maxima absoluta* de S. Thomé.

Dir-se hia que o café as desharmonisou, a estas duas Ilhas que têm ambas eternas harmonias d'encantos e de riqueza.

As relações entre a producção de café, nas duas ilhas são, considerando as médias anuais:

No primeiro lustro $\frac{1}{2:002}$

No segundo lustro $\frac{1}{1:228}$

No terceiro lustro $\frac{1}{275}$

No quarto lustro $\frac{1}{277}$

Estão longe, muito longe da sua relação de superficie $\frac{1}{7,6}$ ou $\frac{1}{7,5}$.

O café teve sempre no Principe um dominio acanhado, reduzido.

Em S. Tomé o dominio foi bem mais vasto. Nunca foi brilhante, no entanto. Bastava-lhe a beleza das altitudes onde firmou o seu poderío—eternos Bussacos em flôr, Serras de Cintra a desdobrarem-se ininterruptamente... Bastava-lhe a beleza das suas flores brancas que toucam de neve esta terra quente e farta do Equador...

Em 1916 espalhava pela Ilha o meu ilustre colega Armando Cortesão, além do café Arabia e Liberia, as especies *Cofea Welwitschii*, *C. stnophylla*, *C. robusta*, *C. laurifólia*, *C. abbeokuta*. *C. canefora*, *C. Quillou*, *C. Ibo*, especies que introduziu e que convenientemente tratou nos viveiros do Morro da Trindade, início então, como agora, da Estação Agronómica.

O *Coffea arabica* de Lineu predomina d'uma maneira absoluta no mundo do cafèzeiro d'esta Provincia, mundo que não vai além de algumas centenas de hectares em S. Tomé e de menos de uma dezena no Principe.

O seu valor actual, por ano, não excede 1:000 contos.

Tem perdido terreno o cafezeiro. Tem diminuido o entusiasmo por esta cultura.

E não é porque algumas epifitias ou ataques d'insectos o tenham destruido.

É porque no mundo vegetal, como em todo o Mundo, vencem os que se sabem impôr, os que marcam...

III

O cacau

CORONEL DO EXERCITO
DE PORTUGAL, OUVIDOR
GERAL SUBSTITUTO E CAVALLEI-
RO DA ORDEM DE CHRISTO.
FALLECEU AOS 2 DE NOVEMBRO DE
1837, COM 56 ANNOS DE EDADE.
INTRODUZIU, NO ANNO DE 1822,
O CACAU, NA ILHA
DO PRINCIPE ENTÃO CA-
PITAL DA COLONIA, DONDE
POUCO DEPOIS, VIERAM AS PRIMEIRAS
PLANTAS PARA S. THOME. FOI O MAIS
RICO PROPRIETARIO, DA PROVIN-
CIA, NO SEU TEMPO.

Ha um século que o Brazil se declarou independente.

Ha um século que foi introduzido o cacaueiro na Provincia de S. Tomé e Principe.

Dir-se-hia que o Brazil, ao emancipar-se, ofertára, a Portugal, a planta mais rica das suas florestas, das matas frondosas do Orinoco e Amazonas, onde o cacaueiro é expontaneo.

Desde tempos perdidos, no rodar dos séculos, que o cacaueiro é cultivado na terra quente do México.

Nos principios do século xv a exportação esteve proíbida. Os frutos doirados do cacau não deviam sair as fronteiras. Assim o determinaram os hespanhoes, senhores d'aquelas terras.

Chegou o cacau a ser moeda no México. A unidade, o *Countle*, valia 400 amendoas.

Na segunda metade do século xvii começou no Brazil a cultura do cacaueiro, no Pará e na Baía.

Alargou-se depois por toda a zona equatorial. A linha do seu destino é o Equador. Nenhuma arvore, de resto, como o cacaueiro, sabe transformar a fecundidade extranha da terra, a fertilidade luminosa d'este sol equatorial, em frutos que são energia, que são alimento, que são oiro.

Em 1822 era plantado o cacaueiro na Ilha do Principe, nas terras de Cima-Ló, como arvore de ornamento. Em volta, a maior indiferença. A esperança do resurgimento económico da Provincia, era o café.

Conquista afeições lentamente, o cacaueiro.

Vinte anos depois, a producção não atinge ainda duas toneladas.

A propaganda do Barão d'Agua Izé alastra. Canta as vantagens económicas do cacaueiro, a simplicidade da sua cultura, a facilidade da conservação dos seus frutos. Fala. Escreve. Semêa. A sua «Memoria» publica-a, em 1858. A cultura aumenta.

De 1855 a 1861 a exportação é:

1855	2.669,085	quilos
1856	10.542,771	»
1857	8.974,368	»
1858	26.676,621	»
1859	13.260,510	»
1860	12.887,740	»
1861	67.414,474	»

E pelos anos fóra, o cacaueiro alarga os seus dominios...

Galga uma centena de toneladas a exportação em 1870.

Em 1886 passa além de mil.

A'roda de 1890 vence o cafézeiro. Exporta a Provincia mais cacau do que café. Conquista-lhe terreno. Rouba-lhe entusiasmo.

Vão-se espalhando, semeando pela Provincia as variedades de cacau que Ricardo Spengler, Administrador ba Roça Monte-Café, introduziu e experimentou no seu interessante Jardim d'ensaios — o *Caracas*, o *Venezuela*, o *Trindade*...

Em 1901, ao abrir do seculo XX, vai além de 13 mil toneladas.

Firma bem na terra as suas raizes famintas. Alarga-se desde a beira-mar até altitudes consideraveis. Veste os vales, as ravinas, as encostas. E' a preocupação máxima. Se qualquer facto de anormal se passa, despertam todas as atenções, acordam todos os cuidados...

Nos ultimos vinte anos, a exportação tem sido :

	S. Tomé	Príncipe
	Quilogramas	Quilogramas
1902 —	14.975:889 —	1.890:776
1903 —	18.835:793 —	2.087:429
1904 —	22.050:068 —	1.741:891
1905 —	22.308:791 —	1.949:733
1906 —	21.384:142 —	1.861:910
1907 —	21.298:927 —	1.562:270
1908 —	24.752:876 —	2.434:414
1909 —	29.206:687 —	2.395:832
1910 —	33.285:067 —	2.863:026
1911 —	28.948:857 —	2.363:277
1912 —	33.558:846 —	2.531:928
1913 —	33.410:461 —	3.090:452
1914 —	30.730:542 —	2.588:538
1915 —	25.143:471 —	2.870:116
1916 —	31.543:530 —	2.459:183
1917 —	30.327:794 —	1.969:718
1918 —	11.347:615 —	1.713:406
1919 —	52.460:402 —	3.216:408
1920 —	19.018:760 —	1.004:431
1921 —	26.283:172 —	1.815:605

Neste largo periodo, a producção é :

S. Tomé — 530.871:690 quilos
Principe — 44.410:343 »
Total na Provincia — 575.282:033 »

Para os transportar foram precisos 9.588:033 sacos de 60 quilos.

Postos deitados e a seguir uns aos outros, ligariam S. Tomé a Lisboa e S. Tomé ao Lobito, o mais notavel porto da grande Provincia d'Angola.

Postos uns sobre os outros atingiriam 4:739 vezes 2:023 metros que é a altitude do Pico de S. Tomé, 2.023,74 metros calculados por Gago Coutinho, portuguez eminente que, com Sacadura Cabral, levanta alto, a Patria nesta hora — hora de gloria, d'enlevo, d'enternecimento, hora de paz, de união em terras portuguesas, hora que abre de par em par as portas dos Luziadas...

Atinge o máximo d'exportação neste periodo. Marca-o o ano de 1919. É, no entanto, anormal e uma consequencia clara da falta de transportes no tempo da grande guerra.

As exportações máximas normais marcam-nas os anos de 1912 e 1913.

As médias anuais d'exportação, por lustros, são, neste periodo:

	S. Tomé	Príncipe
	Quilogramas	Quilogramas
1.º lustro	19.910:936	1.906:347
2.º lustro	27.498:482	2.323:763
3.º lustro	30.877:370	2.708:043
4.º lustro	27.887:548	1.943:913

No quarto lustro, de 1917 a 1921, o *Rubrocinto* desenvolve-se, alarga-se por toda a Ilha...

Comparando as médias anuais d'exportação d'estes quatro lustros e, a que bem podemos chamar médias de producção, verifica-se:

Que a média de producção anual do segundo lustro é *superior* á do primeiro em 7.587:546 quilogramas na Ilha de S. Tomé e em 417.410 na Ilha do Principe.

Que a média de produção anual do terceiro lustro é *superior* á do segundo em 3.378:888 quilogramas na Ilha de S. Tomé e em 384:280 na Ilha do Principe.

Que a média de produção anual do quarto lustro é *inferior* á do terceiro em 2.989:822 quilogramas na Ilha de S. Tomé e em 764:130 quilogramas na Ilha do Principe.

N'este ultimo lustro, o cacaueiro alargou mais os seus dominios. Conquistou mais terra. O trabalho não parou. Normalmente, a média de produção anual devia subir.

O segundo lustro, em média por ano, excede o primeiro em 7:500 toneladas, numeros redondos, em S. Tomé e em 400 no Principe.

O terceiro lustro excede o segundo, em média por ano em 3:000 toneladas em S. Tomé e em 380 no Principe.

O quarto lustro não excede o terceiro, nem sequer se mantem á sua altura. Recúa, caminhando, em S. Tomé, quasi á média do 2.º lustro que vai de 1907 a 1911. No Principe desce mais.

Normalmente, a média deveria subir a 32 ou 33:000 toneladas em S. Tomé e a 3:000 no Principe. Não ha estatisticas das culturas novas que se fizeram no terceiro lustro cuja produção começaria a produzir os seus efeitos no quarto. Mas sabe-se que foi um periodo de grande intensidade de trabalho. Sem se saber ao certo os palmos de terra que o cacaueiro conquistou nas duas ilhas, póde verificar-se, no entanto, que aumentou o seu campo d'acção. O quanto é que falta. Não é demais, por isso, concluir que, normalmente, a média da produção anual deveria ir, em S. Tomé, a 33:000 toneladas e, no Principe, a 3:000. Impediu essa formosa ascensão a modificação climaterica, o *Rubrocinto* e outras causas.

A admitir este critério, concluiriamos que os prejuizos atribuidos ao *Rubrocinto* seriam, neste ultimo lustro, em S. Tomé, equivalentes a 5:000 toneladas em média por ano—a diferença que vai entre a média que presumivelmente atingiria se tudo corresse normalmente e aquela que de facto atingiu. No Principe, em numeros redondos, 1:000 toneladas. Na Provincia o total de 6:000 toneladas, ou sejam 400.000 arrobas, em média, por ano. Prejuizo consideravel, sem duvida; mas que nos anime a encará-lo o facto evidente de que a capacidade de riqueza é tamanha que ainda fica, como produção da Ilha de S. Tomé a média anual, neste ultimo lustro de 27:800 toneladas e na Ilha de Principe a de 1:900 toneladas.

O seu valor actual é superior a 60 mil contos.

A Ilha de S. Tomé produz relativamente mais cacau que a do Principe. Noutros tempos, já lá vai meio seculo, chegou o Principe a produzir mais do que S. Tomé.

As suas relações de produção, considerando as médias anuais por lustros, são:

No primeiro lustro $\frac{1}{10,4}$
No segundo lustro $\frac{1}{11,8}$
No terceiro lustro $\frac{1}{11,4}$
No quarto lustro $\frac{1}{14,3}$

Vão-se afastando, sensivelmente, da relação de superficie $\frac{1}{7,6}$...

A producção, por hectare, deve ser sensivelmente a mesma nas duas Ilhas. O dominio do cacaueiro em S. Tomé pouco deve exceder 600 quilómetros quadrados. No Principe anda á roda de 50.

Tem, pois, que caminhar, caminhar muito o Principe na cultura do cacau e do café para que ambas tenham o mesmo coeficiente de riqueza, uma vez que têm o mesmo coeficiente de beleza e de productividade.

E' o cacau o valor da Provincia. A sua riqueza. O seu orgulho. O seu oiro.

Com razão procedeu a Camara da minha presidencia em 1920, inaugurando no dia 21 de Dezembro d'esse ano, aniversario da descoberta da Ilha, o retrato de José Ferreira Gomes.

S. Ex.ª, o Curador dos Serviçais e Colonos d'esta Provincia, Dr. Antonio Corrêa de Aguiar, procurára-me em 1920, na Camara, mostrando-me um retrato a óleo de Ferreira Gomes que lhe oferecera o Curador da Ilha do Principe, sr. José Stromp. As pesquizas históricas, a que tinha procedido, levaram-no á certeza de que houvéra sido Ferreira Gomes o introductor do cacaueiro na Provincia. Era preciso, no entanto, retocado, aquele trabalho que mão firme havia traçado. Depois tirar-se-hia uma copia.

A academia das Belas Artes executou esse trabalho.

A inauguração foi solene. Presidiu S. Ex.ª o Governador. O Chefe dos Serviços de Agricultura fez uma conferencia. Não faltaram senhoras. Não faltaram flores.

Está em aberto a divida de homenagem ao Barão d'Agua-Izé. Passa este ano o primeiro centenário da introducção na Provincia do cacaueiro. A ocasião é oportuna. As homenagens, aos grandes homens, são deveres a cumprir e são estímulos que actuam sempre.

E' á Camara que tal compete.

As Camaras Municipais, as Juntas de Paróquia, são a alma dos povos.

Só elas pódem guardar religiosamente, enternecidamente a tradição — grito do passado, quebrando-se pelas montanhas do tempo...

A página escrita, nesta Provincia, pelo trabalho portuguez, é linda de heroismo e de coragem. Deve guardá-la a Camara, religiosamente, enternecidamente...

IV

As Arvores

As terras de Pedro Escobar e João de Santarem são duas manchas de vegetação. Rompem as arvores das aguas do Mar. Alargam-se pelo litoral. Trepam os montes. Agitam-se ao vento das altitudes frias.

Preside a esta orgia d'arvoredo a pequenina arvore do cacau. Delicada, sensivel, odeia o vento. Adora as tranquilidades sombrias. Deixemo-la tranquila, pois, sentindo o vento a quebrar-se nas arvores que a protegem, sentindo o sol coado pelos nevoeiros ou pela folhagem das arvores amigas. Deixemo-la tranquila, a dominar, como rainha, vestindo silenciosamente o seu corpo delgado de montões de flôres, cobrindo-se toda de frutos, numa apoteose de vida e de beleza...

Olhemos bem as outras, a multidão...

Em frente ao Mar, alargando as raizes pelos areais, perfilam-se os coqueiros.

Que estranha simpatia haverá entre esta arvore e o Mar? Longe do Mar ela entristece, ela sofre. Os seus frutos, boiando ao sabor das ondas, guardam a faculdade germinativa mezes e anos... Foi certamente o Mar que a espalhou pelo mundo.

Foram os portuguezes, velhos amigos do Mar, que lhe deram o nome de *coco*, palavra que depois passou para o latim a definir o genero. Sempre o Mar, na historia do coqueiro...

Não ha, em geral, plantações regulares. Ele cresce em multidão, em agrupamentos. Ultimamente é que uma ou outra propriedade lançou os olhos para essa palmeira rica e a vai dispondo em equiconcio, a distancias regulamentares.

Dele se aproveitam os frutos e particularmente a copra e o oleo. A sua exportação não pesa na balança económica da Provincia — algumas dezenas de toneladas de copra por ano, alguns milhares de frutos...

Por entre os cacauais, a baixas altitudes, destaca-se, nitida, clara, a silhueta da palmeira do dendo, a *Elaeis guineensis*, Jacq. Não constitue tambem palmares regulares. Espalha-se irregularmente, ao acaso, aproveitando-se d'ela a sombra, o oleo e o *coconote*.

A exportação do oleo de palma é insensivel — uns milhares de litros por ano, em maior quantidade do Principe que de S. Tomé. E' quasi na totalidade absoluta consumido pelos nativos e serviçais.

A amendoa, o *coconote*, é que leva para os mercados ávidos de productos oleaginosos, o valor das *E. guineensis* espalhadas pelas ilhas de S. Tomé e Principe.

Nos ultimos vinte anos a exportação de *coconote* é como segue:

	S. Tomé	Principe
	Quilogramas	Quilogramas
1902 —	468:920 —	8:220
1903 —	485:730 —	12:490
1904 —	535:949 —	12:003
1905 —	601:879 —	28:457
1906 —	628:073 —	27:486
1907 —	505:996 —	35:788
1908 —	660:096 —	36:733
1909 —	537:700 —	17:033
1910 —	861:637 —	19:180
1911 —	1.285:209 —	32:216
1912 —	1.013:413 —	46:997
1913 —	1.241:045 —	37:669
1914 —	1.215:040 —	48:569
1915 —	1.115:222 —	53:818

1916 — 1.344:074 — 88:795
1917 — 1.429:576 — 56:553
1918 — 280:923 — 73:106
1919 — 3.159:090 — 212:555
1920 — 1.444:948 — 377:740
1921 — 2.335:267 — 473:402

As médias anuais d'exportação, por lustros, que bem se pódem considerar médias de producção, são:

	S. Tomé	Principe
	Quilogramas	Quilogramas
1.º lustro —	544:110 —	17:731
2.º lustro —	770:127 —	28:190
3.º lustro —	1.185:758 —	55:169
4.º lustro —	1.729:960 —	238:671

Nestes ultimos vinte anos o caminho na produção de *coconote* é a *subir*, a *subir* sempre, em S. Tomé como no Principe. A diferença *d'altitudes* dos pontos extremos, d'este largo periodo, é consideravel.

Em S. Tomé 1902 abre com 469 toneladas, numeros redondos, e 1921 atinge 2:335.

No Principe 902 abre com 8 toneladas e 921 atinge 473. Em S. Tomé 921 é 4,9 mais productivo que 902. No Principe 921 é 59,1 mais productivo que 902.

As relações de producção nas duas Ilhas são, considerando as médias por lustros:

1.º lustro, $\frac{1}{30,6}$
2.º lustro, $\frac{1}{27,3}$
3.º lustro, $\frac{1}{21,4}$
4.º lustro, $\frac{1}{7,2}$

Resalta que a producção do Principe subiu admiravelmente até atingir, no último lustro, uma relação de produção superior á relação de superficies $\frac{1}{7,6}$. No último lustro, pois, a Ilha do Principe produziu, relativamente, mais coconote do que a Ilha de S. Tomé.

É o *coconote* o producto rico que levanta o Principe acima de S. Tomé.

Não ha saltos bruscos na exportação a não ser de 1910 para 1911 e de 1920 para 1921. Os anos de 1918 e 1919 são anormais por falta de transportes, consequencia clara da grande guerra. Em todas as exportações se nota neles uma diferença consideravel que não entra como elemento a considerar.

E por isso que, para nos aproximarmos das médias de produção, avaliamos as médias, por lustros. Evita-se, assim, até certo ponto, o erro proveniente do facto de, nem sempre, serem exportados num ano os productos que nele se colhem.

Rigorosamente o que tem aumentado não é a producção. E' o aproveitamento. Na economia da Provincia a palmeira tem sido um auxiliar. Propriedades ha ainda que mal a aproveitam por falta de tempo e de braços. Dá-lhes o óleo para a alimentação dos seus serviçais. Exportam o *coconote* que lhes permite o tempo e os braços que o cacau não absorve.

A crise aberta na cultura do cacau pelo *Rubrocinto*, o valor dos productos oleaginosos, fizeram levantar os olhos para as palmeiras.

O seu porte altivo, heraldico, magestoso, começou a destacar-se mais nitido, mais claro por entre os cacauais da Provincia. A industrialisação dos seus productos, iniciou-a recentemente a Roça Amparo com a sua instalação mecanica para a extração dos oleos.

O valor actual da média d'exportação do *coconote*, no ultimo lustro, anda perto de mil e quinhentos contos.

O valor de oleo de palma, oleo consumido pelos serviçais e pelo maior numero dos nativos, é consideravel. Não tenho elementos estatisticos para firmar um cálculo, mas o seu valor economico deve atingir alguns centos de contos.

Basta só o valor do *coconote* para que a palmeira ocupe o segundo logar na economia da Provincia.

Passou o café para o quarto logar. Ocupou já o primeiro.

Foi deslocado do primeiro para o segundo pelo cacau, em fins do século XIX.

Desloca-o agora para o terceiro o *coconote*.

Desloca-o ainda do terceiro logar, a aguardente.

Voltará a ocupar, pelo menos, o segundo, o afamado café de S. Tomé?

Quem trouxe para a Provincia o *Coqueiro* e a *Palmeira do dendo*? Quem as semeou, a estas duas palmeiras ricas, pela primeira vez em terras de Pedro Escobar e João de Santarem? Quem levou da «costa da Etiopia a árvore de palmeira, que produz frutos, que eles chamam côcos»?

Que importa! Elas aqui estão, marcando nestas Ilhas, notas inconfundiveis d'elegancia e de riqueza...

Pelas grandes altitudes de S. Tomé, lá cima, pela região das nuvens, começaram, por volta de 1864, a lançar raizes as primeiras sementes de quinas.

A indicação foi dada pelo Dr. Frederic Wewitsch, explorador e botanico ao serviço de Portugal na Colonia Ocidental d'Africa. Começára ha poucos anos a espalhar-se pelo Mundo aquela arvore preciosa que havia de dar-nos o antidoto, por excelencia, contra as febres. Começára a ensaiar-se, a cultivar-se com cuidado, não fosse ela desaparecer...

Ligaram o nome a esta cultura em S. Tomé, Mendes Leal, então Ministro das Colónias, José Julio Rodrigues e o Prof. Dr. Julio Henriques, amigo certo de S. Tomé, honra da ciencia portugueza.

A especie, primeiro introduzida, a *Chinchona Pahudiana*, Haw. não se impunha pelo seu valor.

Do Jardim Botanico de Coimbra foram outras especies: de 1869 a 1871, as *Cinchona succirubra*, Pav.

e a C. *Cundaminea*, Humboldt.; de 1880 a 1884 as espécies C. *lancifolia*, Mutis; C. *micrantha*, Ruiz e Pav.; a C. *cordifólia*, Mutis.; a C. *caloptera*, Mig.; a C. *Hasskarliana*, Mig.; a C. *calisaya* Ruiz e Pav.; a C. *ledgeriana*, Moens; etc.

A C. *succirubra*, Pav. predomina em absoluto. A seguir a C. *calisaya*, Ruiz e Pav.

Governo e particulares interessam-se pela cultura nova.

As febres esmagam?

Ha que vencê-las, facilitando a produção de quinino.

Os *Boletins Oficiais* publicam instruções.

O entusiasmo alastra...

Ha horas de desanimo. O preço do produto é baixo.

O numero de quinas plantadas, no entanto, galga cem mil, um milhão, dois milhões...

Proprietarios de S. Tomé fundam em Lisbôa uma fábrica para a preparação dos saes de quinino.

Lá cima não chega o cacau...

Leva as quinas para o Principe, Fernando Augusto Soares, proprietario da roça S. Mateus.

Não se dão bem no Principe. Faltam-lhes terras, a grandes altitudes.

Só a C. *succirubra*, Pav., a quina vermelha, vegeta bem. É a que melhor suporta altitudes baixas. As quinas só gostam das terras lá alto, quasi a tocar o ceu...

É S. Tomé quem produz.

Atinge a exportação máxima de 1891 a 1901.

A média, por ano, vai além d'uma centena de milhares de quilos.

Nos ultimos vinte anos a exportação da quina é:

1902	67:666	quilos
1903	83:452	»
1904	29:233	»
1905	126:601	»
1906	62:164	»
1907	11:079	»

1908	18:270	quilos
1909	74:024	»
1910	12:883	»
1911	72:780	»
1912	10:578	»
1913	305	»
1914	23:563	»
1915	11:781	»
1916	108:988	»
1917	1:767	»
1918	12:762	»
1919	101:848	»
1920	31:944	»
1921	52:942	»
Total, neste periodo	1.914:330	»

Em 1913 ha uma depressão brusca.
Em 1916 ha uma subida a pique.
1919 continúa a ser o ano anormal nas exportações.

As médias de produção, por lustros, são:

1.º lustro	73:283	quilos
2.º lustro	37:807	»
3.º lustro	31:042	»
4.º lustro	40:192	»

O seu valor actual, por ano, anda á roda de 100 contos.

Comparando a marcha das médias de produção da quina com as do cacau, verificamos:

Do 1.º lustro para o 2.º e para o 3.º o cacau *subiu*, a quina *desceu*.

Do 3.º para o 4.º o cacau *desceu*, a quina *subiu*.

Ha em todas as produções das Ilhas a influencia do mais forte.

O cacau não chegou lá cima. Não roubou terra ás quinas, mas roubou-lhes braços, cuidados, interesse...

Fóra dos velhos reductos que são ainda os *obós* que restam, fóra desses centros onde está concentrada a vida vegetal de ha seculos, as arvores, velhas conheci-

das da Provincia ou recentemente importadas, alargando os seus braços á vontade, crescem por aqui, por ali, por toda a parte...

De todas se aproveita a sombra indispensavel e benéfica. D'algumas, os frutos—os frutos que, em muitas arvores se desprendem do tronco, bebendo a seiva a gôladas fortes, sorvendo a vida com sofreguidão, vendo-se crescer de dia para dia... D'outras se aproveita a faculdade d'enriquecer a terra d'azote, facto do velho conhecimento dos Romanos e que, só em 1889, o engenheiro-agrónomo alemão Hellriegel explicava claramente... D'outras se aproveitam as madeiras. De muitas aproveitam os indigenas as suas propriedades medicinais...

A *riqueza* das arvores não se exporta, a não ser:

a) Uns milhares de quilos de cola, da *Cola acuminata* R. Br., introduzida pelos primeiros povoadores da Provincia.

b) Umas centenas de quilos de canela, da *Cinnamomum zeylandicum*, Brayn., introduzida tambem pelos primeiros povoadores. Uma e outra d'estas arvores se encontram junto dos primeiros centros de população; d'aí, a conclusão de que foram introduzidas pelos primeiros povoadores.

c) Pequenas quantidades de noz moscada, da Myristica fragrans, Hott., introduzida por Spingler.

d) Alguns metros cubicos das madeiras que mais se impõem pelas suas qualidades, pela sua beleza em obras de marcenaria:

O *Marapião—Fagara megalacantha* (Planch). Engl. Arvore de grande porte. Altura de 30 a 35 metros. Diametro 1^m a $1^m,50$. Bôa para todas as construcções. É das melhores para moveis. É resistente mesmo exposta ao tempo. A infusão da casca é muito apreciada pelos indigenas para a cura de feridas recentes.

O *Gógó—Sorindeia acutifólia*, Engl.

Das mais notaveis para móveis. É conhecida pelo *mogno d'Africa*. Assemelha-se ao vinhatico do Brazil. Pres-

ta-se para trabalhos do torno e obras de talha. É resistente mesmo exposta ao tempo. 30 metros d'altura, 1^m a 1^m,80 de diametro.

A *Amoreira—Chlorophora tenuifólia* Engl.

Magnifica para marcenaria. É conhecida pela designação de «Teca africana». Tem o veio caprichoso o que mais realça, quando envernizada.

Presta-se para todas as obras. Resiste ao tempo.

Arvore de grande porte.

Altura 30 a 40 metros. Diametro—1^m,50 a 1^m,80.

A *Jaca—Artocarpus integrifólia* L. fil.—D'uma linda côr amarela. Esplendida para obras de marcenaria.

Altura—15^m a 20^m. Diametro—0^m,60 a 0^m,80.

O *Cabolé—Anisophilea Cabolé*, Henriq.

Interessantissima para obras de marcenaria.

De belissimo efeito em mobiliário de luxo. Dificil de trabalhar.

Altura—30^m. Diametro—1^m a 1^m,50.

Fóra d'isto, a *riqueza* das arvores não sái. Cá ficam os seus frutos, a sua sombra, o seu azote, as suas madeiras...

Além das que citámos e que são talvez as unicas que, uma vez ou outra, sáem para a manufactura de mobiliário, além dessas, vive uma multidão infinita d'arvores pelas terras quentes da Provincia... A terra é livre. O ar é livre. Não lhes falta pão na terra. Não lhes falta luz na atmosfera. Demandam o pão as raizes. Embebedam-se de luz as folhas. A seiva sóbe, sóbe sempre, com força, como que procurando puxá-las, levá-las até ao ceu...

Ha-as classificadas já, com o seu nome botanico a defini-las, a especificá-las.

Ha-as conhecidas só pelo seu nome indigena, verdadeira multidão, ralé do mundo vegetal que nem nome tem.

Destacam-se pelas suas nobres ou interessantes qualidades ou pela missão especial que desempenham:

A *Azeitona—Sideroxylon densiflorum* Baker.

Excelente madeira para construções. Dá ótimos esteios.

Tem grande resistencia na agua doce.

É a melhor madeira e a mais duradoura. É eterna.

Arvore de grande porte. O fruto é purgativo.

Altura—30^{m}. Diametro—1^{m},5 a 2^{m}.

O *Viro branco*, *capitango* ou *pau Capitão*. *Celtis Soyanxii* Engl.

Utilisa-se em carpinteria e marceneria. Assemelha-se á nogueira. É usada na construção de carros e rodados e ainda para fazer vasilhame. Pode empregar-se em trabalhos de torno.

Arvore de grande porte.

Altura—40 a 45^{m}. Diametro—de 1 a 2^{m}.

O *Gófer—Mussanga Smithii* R. Br.

Inatacavel pela salalé. Madeira leve. Dela se fazem taboas, canôas, etc. Produz um bom filamento.

Seria dela, leve, que se construiu a arca de Noé?

A *Nespera d'Obó*, *Sterculia tragacantha Lind.*

Refractaria ás termites. Usada em todas as construções.

O *Moandim ou sucupira*, *Pentaclethra macrophylla* Benth. Arvore notavel. Crescimento lento. Bôa madeira.

O *Obá*, *Irvingia gabonensis* H. Bn.

Utilisada em esteios, vigamentos. Obras hidraulicas.

O *Tamarindeiro*, *Tamarindus indica* L.

Madeira rija. Utilisada no cavername d'embarcações.

O *Pau caixão—Urophyllum insulare* Hiern. Arvore de grande porte. Bôa madeira para taboas.

O *Vermelho*, madeira de contestura fina. Bôa para marcenaria. Belo efeito em mobiliário de luxo.

Altura—30 a 35^{m}. Diametro—1^{m} a 1^{m},50.

O *Pau tabaque*, muito leve e muito resistente na agua. Do liber fazem-se cordas. Serve para boias, táboas, canôas, gamelas, tambores. Encontraria ótima apli-

cação na industria de caixas de charutos e outros productos leves.

O *Pau ferro*, madeira das mais rijas. Usada principalmente em vigamentos e prumos.

É muito resistente.

Altura — 25 a 30^{m}. Diametro de 0,80 a 1^{m}.

O *Viro escuro*, empregada em construções. Vigas e barrotes.

Grande resistencia á chuva.

Altura—20 a 30^{m}. Diametro—0,80 a 1^{m}.

O *Ocá*, *Eriodendron anfractuosum* D. C.

Colosso. Lá alto, nos seus frutos, dá-nos a lã d'ocá, bôa para almofadas e colchões. A madeira é utilisada na construção de gamelas. Chegam a medir 15×2×1,50 metros.

Era nestas embarcações, leves d'ocá, que, ainda em 1860, se viajava de S. Tomé para o Principe e para o Gabão.

O *Pau-oleo*, *Santiripsis balsamifera* Engl. d'onde se extrai o balsamo de S. Tomé, medicamento de largo emprego.

O *Pau sabão*, *Dracoena arbórea*, Link. De largo uso nas divisórias de propriedades.

O *Quime*, *Newbouldia laevis Seen*, utilisado em vedações. Pega bem d'estaca.

Laranja macambú, madeira comparavel á do buxo. Bôa para obras de torno.

A *Canforeira*, *Cinnamomum camphora* Nees et Ekerm.

Eucaliptos, *grevileas*, *casuarinas*...

E j'en passe... para não citar o *Soá-Soá*, *Alsodeia ardiae flora* Henriq., madeira amarela, lembrando a do buxo; o *pinheiro da terra*, *Podocarpus Manii* Hook; o *pau sangue*, *Harungana paniculata* Pers; o *Untuem*, *Chrysophyllum africanum* D. C.; o *quebra-machados*, *Homalium africanum* Benth., de vistosa aparencia; o *carta*, o *gamela*, o *pau-féde*, Celtis Durandii;

Engl., de cheiro insuportavel; o *sacumbi*; o *quenquená*; o *branco*; o *pau Dumo* ou *de pisar* de que se fazem os pilões para café, o *agueda*; o *pau Senhor Manoel Branco*, que arde debaixo de chuva; o *pau Senhor Manoel Vermelho*; o *pau agua*; o *Inhé-preto*, *Oximitra patens* Bth., para remos d'embarcações; o *Iobó*; o *S'lá-S'lá*, *Allophyllus africanus* P. Beaun.; o *pau cabra*, *Trema affinis*, Blum; o *inglé-lé*, madeira das mais rijas; o *cláclá;* o *creré*, colosso do Principe; o *pau esteira*, de manufactura facil, a Palmeira leque, o magestoso *Ipé*, *Oleo Welwitschii* (Knobl.) Gilg.; o aromático *Pau lirio*, *Conopharingia stenosyphon* e tantos, tantos que eu não sei como, pela terra o pão não falta; como, pelo ar não é bebida toda a luz...

Muitas especies são proprias da Provincia.

Entre as fruteiras ha arvores singularmente ricas de valor e de beleza.

Desde o litoral até ás grandes altitudes, os frutos não faltam. Frutos ás mãos-cheias, frutos por toda a parte... desde os frutos pesados, enormes de 10 e 15 quilos da *Izaquente*, *Treculia africana* Dene.; da *Fruta-pão*, *Artocarpus incisa* L. filho, introduzida na Provincia pelo Barão d'Agua-Izé, alimento da preferencia dos indigenas; a *Jaca*, *Artocarpus integrifolia* L. filho, que a tradição oral dá como vinda do Brazil quando da introdução do café; como importada por Marcos Vaz d'Assumpção e como tendo sido semeada primeiro em terras da freguezia de Santo Amaro; a *Mangueira*, *Mangifera indica* L., de flores cheias de perfumes, de frutos em forma de coração; a *mangueira da Jamaiaca*, introduzida pelo agricultor José Maria de Freitas; o *Sap-Sap*, *Anona muricata;* a *noneira*, *Anona*, *Squamosa* L. que veiu tambem do Brazil; a *Anona palustris* L. de frutos pouco agradaveis, conhecida cá por *Nona concha*; o *safueiro*, *Canarium edule* Hook., de frutos desenjoativos e que é preciso comer sete vezes para d'eles se gostar e para se ficar por eles perdido e ligado para

sempre ás terras de S. Tomé e Principe; a *Cajá-manga*, *Spondias dulcis*, *Forst.*, importada em 1870 do Brazil, por Gabriel Bustamante; A *goiabeira*, *Psidium pomiferum* L., *Psidium guayava* Raddi, flores perfumadas, goiabada e doces; o *abacateiro*, *Persea gratissima*, Gärtn., de frutos pendentes como pêras; o *pecegueiro de S. Tomé*, *Chitranthus Manii* Hook, de frutos triangulares, aveludados como pecegos maracotões; a *pitangueira*, *Stenocalix Michelii* Berg. de frutos vermelhos como grandes rubis; a *grumixameira*, *Stenocalix braziliensis*, Berg. de frutos como cerejas, como ginjas, as cerejas, as ginjas das regiões quentes; o *Sapoteiro*, *Sapota Achris*, Mill., com frutos que se confundem, pelo aspecto com batatas; o *Jamboeiro*, a *Jaboticabeira*, as *tangerineiras;* os *limoeiros*, as *nespereiras;* as *laranjeiras*, espalhando perfumes nupciais pela região alta do café...

Entre as fruteiras ha que colocar, em logar d'honra, o mamão, *Carica Papaya* L., de frutos em volta do caule, lá alto, sugando, como bácoros a seiva que corre... Não chega a ser uma arvore, sequer, mas são notaveis os seus frutos pelas suas propriedades a que dá especial relevo a existencia do principio activo, a *papayotina* do Dr. Teodoro Peckolt ou a *caricina* do Dr. Moncorvo de Figueiredo ou ainda a *papaina* e *pepsina vegetal* de Wurtz e Bouchut.

«A acção peptonizante do leite do mamoeiro é conhecida ao menos, desde 1750», afirma, na «Brotéria» de 1918, o Prof. ilustre J. S. Tavares.

A papaina não existe no fruto maduro, contra o que se supõe. E' o coagulante do leite preferido nas regiões quentes. Algumas talhadas de mamão verde bastam. Substitue, até certo ponto, o coalho ordinario e a pepsina.

Por toda a parte manchas verdes, traços verdes, carregados, saindo, em tufos, de caules brando, delgados,

elegantes. Manchas de clorofila que se abrem como dedos de mãos patricias... Clorofila a jórros.

Por toda a parte estas manchas, abrigando cacaueiros, abrigando cafèzeiros...

Não são arvores, mas são as melhores fruteiras. Frutificam uma vez na vida, só uma vez, dando os frutos em cachos enormes, pesados, inclinados para a terra, estereis, porque não têm sementes...

Só frutificam uma vez na vida e, no entanto, dão o fruto que mais se consome no Mundo, a banana.

Valem na Provincia as bananeiras pela sombra e pelo valor nutritivo dos seus frutos. Não têm exportação os seus productos, a não ser insignificantes quantidades de farinha e de banana seca. Não representam dinheiro que entra. Mas têm um valor real na alimentação do gado, dos serviçais, nativos e mesmo europeus. Não posso defini-lo, encerrá-lo em limites d'importancias certas, mas o seu valor, a sua riqueza vê-se, sente-se palpa-se...

Destacam-se no genero *Musa*.

A *bananeira-pão*, a *M. paradisiaca* de Lineu, o fruto que certamente tentou Eva e que nos traz a todos a trabalhar pela terra, a redimir o pecado do Paraízo. E' o pão dos indigenas. E' a *Banã*, a bananeira por excelencia. Arvore pequena. Fruto enorme.

A *bananeira anã*, a *M. Cavendishii Paxton*, pequenina, mal podendo com o cacho que sái, num arranco de vida, do seu corpo franzino. É preciso escorá-la, ampará-la... E' certamente a da Madeira, d'onde veiu.

A *bananeira de S. Tomé*, assim conhecida mesmo no Brazil para onde de cá foi levada, a *bananeira quichibá*, em S. Tomé, a *M. Sapientum* L. tem largas aplicações na terapeutica indigena. Talvez que sejam variedades d'esta especie.

A *bananeira prata*, grande força vegetativa, frutos dos melhores, importada do Brazil pelo agricultor José Maria de Freitas.

A *bananeira maçã*, introduzida pelo mesmo agricul-

tor, fruto roliço, lustroso, quanto mais pequeno, mais saboroso.

A *bananeira oiro*, das peores para sobremesa, das melhores para alimento de animais.

A espécie foi de cá para o Brazil.

As variedades teriam vindo de lá.

Do Gabão teriam vindo:

A *bananeira parda*, semelhante na fórma e desenvolvimento á *bananeira-pão*, que do Gabão, tambem certamente veiu.

A *bananeira riscada*, rara hoje, caprichosa na vegetação, introduzida pelo agricultor Rodrigo José Dias d'Almeida, natural de S. Tomé.

A *bananeira muéla ou mulher*, notavel, elegante, com traços caracteristicos, inconfundiveis—a disposição dos frutos, a marcha na frutificação...

O estudo especifico das bananeiras não está ainda completo. Bem merece as nossas atenções essa fruteira admiravel que, de todas as fruteiras, é a que mais frutos espalha pelo Mundo, que é de todos os abrigos naturais, o que mais depressa se forma, alargando as suas folhas enormes, manchas verdes de clorofila, defendendo as plantazinhas novas, fracas, da violencia do sol, da violencia da chuva...

A sombra... não se vende, não se exporta, mas vale. As arvores são como os santos. Dão abrigo a quem quer que seja, não preguntando quem é. A sombra é de quem passa. É, no entanto um valor económico nestas terras de cacau e café. Para que uma arvore possa, sob este ponto de vista, ser considerada de *bôa sombra* é preciso que ela a saiba espalhar com ordem, com carinho e a tempo... Prefere-se, em geral, a sombra das arvores que, por outras qualidades se impõem—as fruteiras e as leguminosas.

É limitado, reduzido mesmo, o numero das arvores, d'estas terras, que pertencem á notavel e rica familia das leguminosas.

Destacam-se:

As *Eritrinas* que Armando Cortezão introduziu na Provincia—a E. *umbrosa*, a E. *indica*, a *E. velutina*, a E. *suberosa*, arvores da preferencia, da predilecção do ilustre Engenheiro Ezequiel de Campos e cujas vantagens e qualidades exaltou na conferencia notavel, a *Revalorisação agricola* da *Ilha de S. Tomé* que, a meu convite, como Presidente da Camara, fez a 5 de Agosto de 1920, inaugurando a série de conferencias a realisar no salão nobre da Camara Municipal, inaugurando os *Serões da Camara*—horas de convivio intelectual em que se estudariam os poblemas que mais interessam o desenvolvimento d'esta Provincia rica.

As *Albizias*—a *A. Moluccana*, a *A. estipulata*, a *A. Lebbeck*...

A *Saman* ou *arvore da chuva* da predilecção de Hart, a *Pithecolobium Saman*.

O *moandim* ou *sucupira*, já citado como arvore de bôa madeira, da preferencia do meu ilustre colega Amando Seabra, que, com os seus trabalhos, serviços de relevo tem prestado á Provincia.

O *Tamarindeiro*, arvore de bôa madeira e de fruto apreciavel.

A alfarrobeira, que Guilherme Pereira trouxe de Portugal.

As *Acácias*...

Fóra das leguminosas e das fruteiras aproveita-se ainda a sombra das arvores da borracha, as *Heveas*, as *Fontumias*, as *Castillôas*

Não se lhes explora a borracha. Aproveita-se-lhes a sombra.

Os primeiros logares das *arvores* de *sombras*, por entre os cacauais, ocupam-nos a *bananeira* e a *palmeira do dendo* á qual, na *Bróteria*, Monteiro Filipe chamou o *sombreiro do cacau*.

A enroscar-se, pelas arvores, por algumas, a *baunilha* espalha perfumes, espera a hora luminosa do dia para que lhe preparem a fecundação, a baunilha de que se exportam quantidades insignificantes e que, nos arquivos da Camara Municipal, ao entrar na Provincia, tem palavras d'esperança e de bôas-vindas.

A acta da sessão de 29 de Maio de 1880 reza assim: «Foi presente um oficio de Custodio Miguel da Borja no qual diz que, regressando da colonia franceza do Gabão, e interessando-se pelo progresso agricola d'esta provincia toma a liberdade de oferecer a esta Camara uma planta de «baunilha», espécie botanica inteiramente desconhecida aqui e pela 1.ª vez introduzida. A Camara, louvando o oferente da planta da baunilha, deliberou oferecê-la ao agricultor José Antonio Dias Quintas e que ficasse consignado nesta acta um voto de agradecimento para perpeturar o nome do oferente quando, por ventura, a sua cultura venha a ser um manancial de riqueza para esta provincia».

A tornar mais lindo o quadro das *arvores*, a embelezá-lo, ha arruamentos d'ananazes, arruamentos de roseiras, campos de mandioca e de milho que chega a dar 300 sementes, arbustos que crescem por aqui, por ali, marcando pelas propriedades especiais dos seus frutos manchas verdes de hortas, trepadeiras floridas, begónias, caládios, cravos, traços rôxos de violetas a esconderem-se, a fugirem...

IV

Os Gados

Na sessão da Junta Geral do Districto, de 3 de Novembro de 1868, o Governador Estanislau Xavier d'Assumpção, ao inaugurar a série das sessões 1868-1869, entre outras coisas uteis para a Provincia, disse:

«A creação de gados tem sido descurada nestas Ilhas, onde não faltam pastos, e não ha, a meu vêr razão que justifique semelhante incúria; o gado torna-se muito necessario para os usos da agricultura, do comercio e do consumo: esta industria carece de ser animada creando incentivos e para esse fim julgo muito conveniente a instituição de mercados mensais e feiras anuais, assim como a exposição de gados, estabelecendo-se prémios aos lavradores que mais se distinguirem nessa industria».

A Junta, na sua sessão seguinte, diz:

«Sobre creação de gado para comercio e consumo vê a Junta Geral com a maior satisfação que actualmente existe aberto nesta cidade, por contracto com a Camara Municipal, um açougue publico, para venda de carnes verdes aos habitantes aos Domingos, terças, quintas e sábados de cada semana, habituados pois os moradores a este substancioso e higienico meio de alimentação, virá o proprio interesse dos vendedores e consumidores em garantia da estabilidade d'esse importante e util ramo de comercio».

Era Presidente da Junta o Barão d'Agua-Izé.

O Governador olhava o futuro, abrindo já o caminho para o desenvolvimento da industria pecuária—a orga-

nisação de feiras anuais e exposições, lembrando a vantagem de serem distribuidos prémios aos expositores.

A Junta limitava-se a ver «com a maior satisfação» a abertura d'um açougue publico...

Escreveram-se e disseram-se pois, em fins de 1868, as primeiras palavras d'incitamento á industria dos gados.

A determinação do governador Xavier d'Assumpção, em 1868, tiveram os Serviços d'Agricultura a meu cargo, o prazer de cumprir.

52 anos depois realisava-se em S. Tomé o primeiro concurso pecuário. Dois anos mais tarde, no mez de Julho ultimo, realisava-se a primeira feira.

Em fins de Agosto de 1919 tomava posse do seu logar, nesta Provincia, o medico-veterinario Dr. Joaquim Corrêa da Costa, novo, inteligente, vontade firme de trabalhar.

A industria zootecnica exercia-se com entusiasmo nalgumas roças. Era mistér dar um balanço ás forças zootecnicas e orientá-las em seguida num sentido racional, cientifico, metódico. Concertámos a realisação d'um concurso pecuário.

Agita-se a idêa. Grita-se aos quatro ventos as vantagens das exposições e dos concursos—desde as exposições de flores, crisantemos de cabeleira revolta, cravos vermelhos a gritarem idêas avançadas, rosas de beleza eterna até ás exposições e concursos de maquinaria agricola... As exposições, os concursos intensificam a produção, melhoram a produção. Aperfeiçôam as raças. Estimulam o aperfeiçoamento.

Em 13 de Dezembro de 1920 publicavamos o Regulamento do Concurso.

A 25 de Janeiro seguinte realisava-se o Concurso. Houve brindes de valor, objectos de prata, objectos d'arte, oferecidos pelo Governo, Camara Municipal, Agricultura, Comercio, Banco Ultramarino, Associação

dos Empregados no Comercio e Agricultura, Grémio Militar e Repartição dos Serviços de Agricultura.

Constituiram o Juri: S. Ex.ª o Encarregado do Governo, Dr. Julio Freire, Presidente honorário; Chefe dos Serviços de Agricultura, presidente; vogais, os médicos-veterinarios dos Serviços de Agricultura e da Camara Municipal, os Administradores das roças Pentecostes e Santy, Srs. Francisco d'Almeida e Alexandre Borges e o Sr. José Alberto Xisto.

Abriu o concurso pela entrada, no recinto, do gado de Traz-os-Montes entusiasticamente dirigido pelo Administrador d'aquela roça, Regente Agricola José Santa Marta. Dir-se-hia que assistiamos a uma festa agricola em pleno Ribatejo, região inconfundivel, rica de côr, de beleza, de trigais...

Expuseram animais 17 roças.

O Juri procedeu á apreciação dos animais pelo «metodo dos pontos».

Os premios foram assim distribuidos:

Para a melhor egua reprodutora, premio do Governo. Roça Traz-os-Montes.

Para o primeiro touro reprodutor, premio da Agricultura. Roça Traz-os-Montes.

Para o segundo touro reprodutor, premio n.º 2 da Camara Municipal. Roça Amparo.

Para o primeiro cavalo reprodutor, premio do Comercio. Roça Piedade.

Para o segundo cavalo reprodutor, premio n.º 3 da Camara Municipal. Roça Traz-os-Montes.

Para a melhor vaca leiteira, premio dos Serviços de Agricultura. Roça Favorita.

Para o melhor burro reprodutor, premio da Associação dos Empregados no Comercio e Agricultura. Roça Traz-os-Montes.

Para o melhor poldro, premio do Gremio Militar. Roça Amparo.

Para o melhor novilho. Premio n.º 4 da Camara Municipal. Roça Java.

Para a melhor novilha, premio n.º 5 da Camara Municipal. Roça Rio Vouga.

Para a melhor junta de bois, premio do Banco Nacional Ultramarino. Roça Java.

Para a melhor parelha de muares, premio n.º 1 da Camara Municipal. Roça Boa Entrada.

Premio especial dos Serviços de Agricultura, á Roça S. Nicolau, pelo conjunto de gado alentejano que apresentou.

Menções honrosas:
Parelha de mulas da roça Vila Mario.
Mula da Roça Santa Cruz.
Vaca leiteira da Roça Rio Vouga.
Vaca leiteira da Roça Prado.
Vaca e vitelo da Roça Rio do Ouro.
Egua reproductora da Roça Colónia Açoriana.
Poldra da Roça Traz-os-Montes.
Poldra da Roça Java.
Burra e cria da Roça Amparo.

O concurso mostrou-nos o que havia de bom na industria pecuária. Orientou o nosso estudo. Estimulou no seu interesse e no seu entusiasmo, os criadores da Ilha de S. Tomé.

Os prémios, em objectos d'arte, foram distribuidos a seguir ao concurso.

Os diplomas dos prémios foram distribuidos, em sessão solene presidida pelo Ex.mo Encarregado do Governo, Dr. Bruto da Costa, no dia 21 de Maio ultimo, dia em que se realisou a exposição, no salão nobre da Camara Municipal, dos productos destinados á Exposição Internacional do Rio de Janeiro.

Não tem a Provincia uma raça própria, definida, regional. Importavam-se e importam-se ainda animais do Continente de Cabo Verde e d'Angola.

Havia, pois, que apurar quais as raças que, de pre-

ferencia, se devem importar, que melhor pódem resistir á acção d'este clima e que mais uteis serviços pódem prestar.

Estudadas as condições do meio, apurou-se:

a) Que, de gado bovino, se devem importar as raças mirandeza e alentejana, ambas rústicas e, relativamente, de fácil adaptação.

A mirandeza, «cabeça comprida, chifres medianos, horizontais e torcidos para dentro, de côr castanho-claro ou escura, fortes articulações, musculos firmes, é uma das melhores raças de trabalho e decerto dará bons resultados nas roças d'altitudes elevadas».

A alentejana, rústica, suportando melhor o calor que o frio ou humidade, «de corpulencia meã, cabeça comprida e estreita, armação grande um tanto inclinada e aberta, ventre volumoso e pelagem acerejada, boa para trabalho, é tambem apreciada pela sua carne saborosa e de valor conhecido».

Importar na ocasião propria, na «gravana» incontestavelmente, rodeá-las de conforto e de higiene para manter as qualidades rácicas, não basta. E' preciso criar, produzir animais, cá.

O que se nos afigura resolver o poblema é o cruzamento com as raças do Sul que se deve importar tambem, escolhendo sempre individuos bons, de forte constituição. O cruzamento continuo é, sob o ponto de vista zootecnico, o caminho a seguir. «Ao fim de 5 ou 6 gerações, a absorção é suficiente para que os mestiços obtidos pouco defiram dos animais puros, aparecendo, de quando em quando, mas raras vezes, voltas atavicas que em nada prejudicam a economia das operações».

A adaptação das raças turina e holandeza—leiteiras por excelencia—foi comprovada no concurso pecuário pelos bons exemplares que se apresentaram. Nota-se a influencia do clima na diminuição do leite. Raras chegam a produzir 10 litros por dia.

b) Que, de gado cavalar se devem importar as raças

andaluza e hackney, introduzindo assim sangue novo no gado cavalar cá existente, quasi todo oriundo da raça andalusa e aclimatando ainda uma raça notavel, vigorosa, nobre como é a hackney. Do seu crusamento com o burro hespanhol ou do Poitou, resultariam necessariamente bons exemplares de gado muar tão util, indispensavel mesmo, nos transportes d'estas Ilhas accidentadas.

A produção muar é, na industria pecuária, um dos ramos que mais se deve intensificar em terras d'Africa. O gado muar adapta-se rapidamente. Atravessa, com firmeza, caminhos dificeis. Suporta horas e horas consecutivas de trabalho. É sóbrio, resistente. Hibridos, não podendo multiplicar-se, o seu destino, na vida, é trabalhar.

No concurso apresentaram-se lindos exemplares, d'importação e alguns, *tongas*, já nascidos em S. Tomé.

O estado sanitario da Provincia, sob o ponto de vista pecuário, póde dizer-se bom.

Um ou outro caso de tétano, de peripneumonia e linfagite epizoótica sem irradiação, assim m'o afirma o médico-veterinário. E quanto maior fôr o desenvolvimento pecuário da Provincia, melhor se póde garantir a continuação d'esse bom estado sanitário pois que menor será a importação d'Angola e menos possibilidades há, pois, de que alguma epizoótia que, em incubação seja transportada, se espalhe pelas Ilhas, como de resto já sucedeu ha anos, em S. Tomé, em que a peripneumonia contagiosa, no gado bovino, produziu a morte quasi total no gado então existente.

Só a «gafe» ou sarna determinada por um «Acarus» da familia dos «Sarcoptinados» alastrava pelo gado...

E' d'um alto grau de contagiosidade.

Ataca a maior parte dos animais, principalmente o cavalo, as muares, o carneiro e o cão.

O *Boletim Oficial* de 1 de Maio de 1921 publica

instrucções claras ácerca da maneira rápida de debelar a *gafe*. O que se impõe, como uma necessidade, é a construcção d'uma *cabine de sulfuração*, na Estação Agronomica. O uso d'estas *cabines*, na grande guerra, resolveu d'uma forma decisiva o desaparecimento da *gafe*, d'alto grau de contagiosidade, atacando a maior parte dos animais...

Na Roça de Traz-os-Montes, entre outras experiencias, ensaiou o médico-veterinário, Dr. Joaquim Costa, um novo tratamento para a cura da «*lynfagite epizoótica*», doença que sacrifica grande parte dos nossos cavalos nas provincias d'Angola e Moçambique. O tratamento, o 914, além da terapeutica aconselhada pela medicina-veterinária, deu resultados que fazem nascer a esperança de que, de futuro, poderemos fazer frente a tal doença infeciosa.

As instalações de gado é que, d'uma maneira geral, se pódem chamar péssimas. É indispensavel que os criadores de gados, aqueles mesmo que utilisam os seus serviços sem fins zootecnicos, modifiquem todos os estábulos ou arribanas. Todas as maquinas, para que dêem o máximo de rendimento util, precisam dos indispensáveis cuidados. O animal é uma màquina viva. Precisa de conforto, de higiene, tanto mais necessários quanto é certo que têm de travar com o clima uma luta violenta...

A 9 de Julho d'este ano realisavam os Serviços d'Agricultura a primeira feira. Uma feira anual, pelo menos, é uma necessidade económica. Completam os concursos. Nestes só aparece o que ha de bom. Nas feiras aparece tudo. São necessidades económicas e livros abertos para o estudo da pecuária.

A' primeira feira em S. Tomé concorreram exemplares que se imporiam em toda a parte.

Mais uma vez se mostraram, como fortes centros da industria pecuária, as Roças de Traz-os-Montes e Am-

paro. A Colonia Açoriana, a Java e Monte-Café primaram na apresentação tambem. Com menor numero, mas igualmente interessantes, as roças Caridade, Praia Nazareth e tantas...

O valor actual do gado excede um milheiro de contos.

O interesse pela pecuária vai alastrando...

Estão cumpridas as determinações do Governador Xavier d'Assumpção, em 1868. São um facto as suas palavras.

OS MALES
DA
PROVINCIA

I

A falta de braços

Neste quadro, traçado a largas pinceladas, distinguem-se, vêm-se, os braços das Ilhas, braços que são arvores de flores eternas, erguerem-se em gestos de suplica, pedindo braços aos Governos.

O oiro dos frutos não se aproveita convenientemente. As medidas de profilaxia vegetal não podem realisar-se. Faltam os braços.

Na historia do trabalho, nas Ilhas, o ano de 1875 é uma balisa, um marco luminoso, projectando para a frente um clarão de liberdade. Antes, o trabalho servil. Depois uma lei a definí-lo, um contrato a ligar o trabalhador á propriedade.

Em 14 de Dezembro de 1854 os escravos pertencentes ao Estado são declarados livres.

Em 10 de Dezembro de 1836 é abolido inteira e completamente o tráfico da escravatura em terras portuguezas.

Todos os filhos d'escravos que nascerem, a partir de 24 de Julho de 1856, são livres.

Em 29 de Abril de 1858, El-Rei D. Pedro V, dia do seu noivado, em Berlim, comemorando o aniversario da Outorga da Carta Constitucional, assina um decreto, abolindo a escravatura. Vinte anos depois só haveria, em terras portuguezas, homens livres.

Era muito tempo vinte anos. As idêas novas estavam em marcha.

O decreto de 25 de Fevereiro de 1869 fulmina a escravatura. Já não ha *escravos*. Até 29 de Abril de 1878 ha *libertos*.

A carta de lei de 1875 desanuvia o horizonte, projecta claridades francas em terras d'Africa. Um ano depois, marca-o a lei, não ha mais *escravos*, não ha mais *libertos*. Ha homens livres.

A onda quente de liberdade passou por S. Tomé e Principe, antes do praso marcado. Terra fecunda, abençoada, a idêa rompeu antes do tempo.

Era Governador Gregorio José Ribeiro.

A carta de lei de 3 de Fevereiro de 1876 sanciona esse romper prematuro, claro como uma alvorada, alegre como um bando d'aves...

Passam leis, decretos, portarias, regulamentos... Por todos os diplomas corre, forte, nitido, um traço de idêa nova, de grandeza, de bondade—a linha mais saliente do carácter do povo de Portugal...

Eternamente ligados, a esta bendita obra, ficam D. Pedro V, a figura mais gentil, mais querida do Constitucionalismo, o Marquês de Sá da Bandeira, o defensor energico e intransigente das idêas novas, das novas claridades...

A Republica da Liberia, o Camarão e o Acrá fornecem os primeiros emigrantes contractados, uns 2.500 de 1875 a 1876.

O Dahomey, enquanto está sob o protectorado e soberania de Portugal, de 1885 a 1887, fornece braços tambem.

O Dr. Mateus Sampaio, pacificando o sul da Ilha de S. Tomé, conquistando os *angolares*, faz uma colheita de braços, presta um alto serviço á Provincia, ao Paiz.

Em 1876 voltam-se os olhos de S. Tomé e Principe para Angola, para esse empório vasto, imenso, infinito —para onde, na hora que passa, se volta tambem,

rasa d'esperança, a alma sonhadora e aventureira da Raça...

Em Dezembro de 1876 vêm d'Angola os primeiros braços. Vão-se buscar, ao interior, lá longe, a toda a parte, onde é possivel, onde os ha disponiveis, prontos a trabalhar a terra, a derrubar arvores, a espalhar sementes, a abrir caminhos...

Dos antigos *libertos* muitos são contractados. Outros não—os *forros gregorianos*.

Passam leis, decretos, portarias, regulamentos... Destaca-se, d'entre eles, o de 29 de Janeiro de 1903. Introduzem-se modificações profundas no recrutamento dos serviçais e condições dos seus contractos. Instituiu-se o cofre de trabalho e repatriação e o desconto para *bonus* de metade d'aqueles salários. É um diploma cheio de nobreza, de garantia, de previdencia... As suas disposições tutelares não são excedidas em paiz algum, afirma o ilustre Curador Geral dos Serviçais e Colonos, Dr. Antonio Corrêa d'Aguiar.

O decreto de 8 de Fevereiro de 1913 obriga os contratantes a dar um prémio de 50 escudos aos serviçais que se contractaram pela primeira vez antes de 1903, quando quizessem ser repatriados, findos que fossem os seus recontractos. Até certo ponto atenuava a falta do *bonus*, mas provocou uma febre alta de repatriação.

A repatriação dos serviçais, a volta para Angola, o regresso a suas casas já esquecidas, iniciou-a o ano de 1908. Milhares de serviçais tinham feito já das Ilhas a sua terra natal, constituido familia, criado raizes...

Quantos serviçais havia nestas condições? O numero d'eles, diz o Dr. Corrêa d'Aguiar fica muito áquem de 30.000. O primeiro censo da população trabalhadora, depois de varias tentativas, só em Fevereiro de 1918 se realisa.

Em 1908 iniciou-se a emigração de Moçambique.

Em fins de 1912 é creado com séde em Lisbôa, ao abrigo do decreto de 20 de Julho de 1912, uma Sociedade Civil, sob a forma de sociedade anonima de responsabilidade limitada, com a denominação de Sociedade de Emigração de S. Tomé e Principe.

E' a primeira associação de vontades, d'interesses que se organiza na Provincia. E' a primeira manifestação da *idéa associativa* que surge sempre que ha dificuldades graves a resolver. E' a primeira e a ultima, áparte a constituição de companhias para explorar esta ou aquela propriedade.

Em todos os logares e em todos os tempos foi a necessidade que originou os grandes movimentos associativos. O que custa muitas vezes é o reconhecimento d'essa necessidade.

Em fins de 1912 inicia-se assim a organisação dos serviços d'emigração, subordinada a processos novos, a nova orientação...

Colhem-se braços.

A Repatriação vem-se fazendo desde 1908.

Até 1915, repatriam-se, de S. Tomé: 8.964 angolas, 6.012 moçambiques e 876 caboverdeanos.

Do Principe: 938 angolas, 2.489 caboverdeanos, 19 guinés, 6 ajudás, 2 liberianos, 10 cabindas e 5 santomés.

Em 31 de Dezembro de 1915 existiam:

Em S. Tomé	39:080	serviçais
No Principe.	3:842	»

Em 1916, entraram, em S. Tomé 9.098; no Principe 1:338. Foram repatriados: de S. Tomé 5:426; do Principe 997. Faleceram: em S. Tomé 3:223; no Principe 158.

Em 31 de Dezembro existiam:

Em S. Tomé.	39:529
No Principe	4:025

Em 1917, entraram em S. Tomé 5:464; no Principe 892. Foram repatriados: de S. Tomé 3:003; do Principe 538. Faleceram: em S. Tomé 1:807; no Principe 110.

Existiam em 31 de Dezembro:

Em S. Tomé.	40:183
No Principe	4:269

Em 1918, entraram: em S. Tomé 1:511; no Principe 1.112; Foram repatriados: de S. Tomé 2:903, do Principe 556; Faleceram: em S. Tomé 2:575; no Principe 327.

Existiam em 31 de Dezembro:

Em S. Tomé.	36:216
No Principe	4:498

Em 1919, entraram: em S. Tomé 5:535; no Principe 1:196; Foram repatriados: de S. Tomé 2:652; do Principe 951; Faleceram: em S. Tomé 1.627; no Principe 181.

Existiam em 31 de Dezembro:

Em S. Tomé.	37:472
No Principe	4:562

Em 1920, entraram: em S. Tomé 3:865; no Principe 1:275. Foram repatriados: de S. Tomé 2:909; do Principe 572. Faleceram: em S. Tomé 2:112; no Principe 161.

Existiam em 31 de Dezembro:

Em S. Tomé.	36:316
No Principe	5:104

Em 1921, entraram em S. Tomé 2:893; no Principe 874. Foram repatriados: de S. Tomé 1:525; do Principe 191. Faleceram: em S. Tomé 1:014; no Principe 378.

Existiam em 31 de Dezembro:

Em S. Tomé	36:670
No Principe	5:409

Até fim de Junho ultimo entraram em S. Tomé 488. Foram repatriados 471. Faleceram 693.

Existiam em 30 de Junho, em S. Tomé, 35.994 serviçais.

Até fim de Maio ultimo entraram no Principe 5. Foram repatriados 122. Faleceram 120.

Existiam em 30 de Maio, no Principe, 5:172 serviçais.

Os dados do Principe, referentes ao ultimo mês do primeiro semestre d'este ano, não deram ainda entrada na Curadoria Geral.

Da análise d'estes numeros conclui-se que, em S. Tomé, o maximo de braços, desde que ha elementos estatisticos, foi alcançado em 1917. No Principe foi em 1921.

De 1917 para 1918 ha, em S. Tomé, uma descida brusca. De 1918 para 1919 sóbe. Desce para 1920. Sóbe ligeiramente para 1921. Desce para 1922.

Começou a desenhar-se, em 1917, a crise do *Rubrocinto*. Começou tambem, póde dizer-se, a descida nos braços. Um mal nunca vem só...

No Principe a marcha é a subir, até 1921.

De 1921 para 1922 desce.

A marcha no Principe é principalmente devida á emigração de Cabo-Verde, a unica Provincia que forneceu braços no periodo de luta contra a mosca do sono.

Ultimamente para S. Tomé tem sido larga tambem a emigração d'aquelas ilhas sem pão e sem chuva.

Os braços caboverdeanos não são fortes, não são robustos.

Voltam-se os olhos de S. Tomé e Principe para Angola e Moçambique.

S. Tomé não tem, ao menos, um braço por hectare cultivado!

E continúam as repatriações.
E diminúi a emigração.

Eu sei que as companhias organisadas e em organisação em Angola e Moçambique pedem, de braços erguidos, braços aos Governos.

Eu sei que os braços d'Angola, Moçambique, os braços d'Africa, os braços da America, os braços do Mundo não chegam para revolver a terra.

Eu sei que o segredo da produção moderna está nas máquinas. No aço. No ferro. Nos motores. Na alma das máquinas.

Mas...

S. Tomé e Principe pesam como oiro na balança económica de Portugal.

S. Tomé e Principe são o orgulho do trabalho portuguez em terras portuguezas.

Ha que dar-lhes braços. Ha que fazer, dos braços portuguezes, uma distribuição criteriosa e justa.

Ha tambem que dizer-lhe, a esta Provincia de maravilhas, que deve procurar pôr-se a coberto de crises futuras que necessariamente se hão-de dar quando, por terras de Angola e Moçambique, a cultura se intensificar.

Ha que rasgar estradas, sem hesitações. As boas estradas economisam braços. São factores notaveis da produção económica.

Ha que contar com os recursos locais, com os braços que a população da Provincia póde fornecer. Ha que educá-los, orientá-los num sentido claro de produção. Ninguem tem o direito de não trabalhar, de não produzir.

A Escola d'Artes e Oficios deve ser um magnifico meio d'aproveitamento d'energias locais. A *Escola de Operarios rurais*, a criar na Estação Agronómica, com os seus cursos anexos de *tratadores* de *gado* e *ferradores*, é uma necessidade económica e educativa.

Ha que mecanisar. A única manifestação notavél da mecanica, nas Ilhas, e que, de resto, tantos braços tem poupado, é o «Decauville»—braços delgados, metalicos que se extendem por quilometros e quilometros, levando productos, trazendo productos...

O oleo de palma é feito ainda á maneira primitiva. Só uma propriedade, Amparo, mecanisou o seu fabrico.

A agricultura é fundamentalmente uma industria. Evoluciona. Aperfeiçôa-se. Sofre mesmo a acção dos acontecimentos d'ordem social. Ha que estar-se sempre preparado para acompanhar essa evolução, saber encarar os acontecimentos e... solucioná-los.

Entretanto que venham os braços, um minimo de dois por hectare de cultura. Um minimo de 3 anos de permanencia nas Ilhas. Menos tempo é reduzir o periodo de trabalho ao da aprendizagem. Ha que ensiná-los, adextrá-los primeiro.

Entretanto que não faltem os braços que S. Tomé e Principe, de braços erguidos, pedem a outras terras do Portugal...

II

O Rubrocinto
|
Et cœtera

Não precisa d'apresentação este insecto notavel, o thrips do sol, o *Heliotrips rubrocintus* de Giard.

Amando de Seabra notou-o, na Ilha de S. Tomé, em 1916.

Armando Cortezão refere-se ao insecto no *Boletim Oficial* da Provincia de 11 de Maio de 1918.

Monteiro Filipe, Administrador da Roça Larangeira, anuncia-o na *Broteria*, em Novembro de 1918.

Pessôas d'idade, em S. Tomé, afirmam-me ter notado, desde sempre, a sua existencia na Ilha.

Em 1917 reconhece-se a existencia do thrips, no Principe.

Em Agosto de 1919, quando cheguei a S. Tomé, o *Rubrocinto* era a preocupação máxima. Absorvia todas as atenções. Discutia-se por toda a parte. Os prejuizos causados eram consideraveis. Uma missão trabalhava na Roça Santa Margarida. Amando de Seabra publicava um dos seus interessantes relatorios. Corria por toda a Ilha uma vaga de pessimismo... Que ciencia agronómica é esta que não produz um insecticída capaz de destruir, para sempre, este insecto?

A. F. de Seabra, entomologista portuguez, dos mais ilustres, estuda o *Rubrocinto* nos seus detalhes e publica «Quelques observations sur le thrips du cacaoyer».

Desde 1909 que F. W. Urich, entomologista do Board of Agriculture da Trindade, o estuda, o observa.

Apesar de classificado desde 1901, apesar d'estudado constantemente, ainda se desconhece o seu ótimo de condições mesológicas. E a luta contra qualquer insecto, como, de resto, contra qualquer individuo, só pode ser profícua, só pode ser eficaz, quando o seu modo de viver, quando todas as suas manifestações de vida, se conhecem exactamente. Sabe-se, no entanto, depois dos trabalhos de Giard, Franklin, Elot, Russel, Urich, Torrend e A. F. de Seabra que:

Tem em grau elevado a faculdade partenogenética.

Defende as suas posturas, introduzindo os ovos sob a epiderme das folhas e ainda nos frutos:

Cada femea põe á volta de 50 ovos.

É d'uma grande sensibilidade ás modificações climatéricas.

Que as chuvas violentas o incomodam.

Que é, no entanto, a seguir ás primeiras chuvadas que o seu desenvolvimento atinge o maximo.

Que, na gravana, é pouco acentuado o seu desenvolvimento.

Que leva á volta de 12 dias para atingir o estado d'insecto perfeito.

Que ataca muitas plantas, preferindo, numas, a página inferior como no cacaueiro, preferindo, noutras, a página superior como na Manihot e ainda noutras, indiferentemente, uma ou outra página.

A luta contra os insectos foi sempre dificil e dispendiosa. Nos orçamentos dos Estados Unidos ha verbas inscritas, verbas altas, pesadas, para os trabalhos de destruição d'insectos notaveis.

Os insectos são destruidos naturalmente por outros insectos ou fungos, pelo parasitismo de micro-organismos especiais, pela reacção defensiva das plantas, pela acção dos fenomenos meteorológicos.

Além destes processos naturais ha a apanha, a destruição das posturas, o emprego d'insecticidas... Por vezes empregam-se todos ao mesmo tempo. Sucedeu este

facto no ataque contra os gafanhotos em 1916, 1917 e 1918, no alto Alentejo. Era bem a repetição da praga biblica do Egipto. Apanhavam-se ainda á maneira antiga, usada pelos árabes, envenenavam-se as pastagens com um insecticida violento, e, por ultimo, determinadas as zonas de postura, destruiam-se as *ootecas*.

É sempre cheia de desalentos e de sacrificios a luta contra os insectos quando eles dominam como o *Rubrocinto* na Provincia, como a *Filoxera* no Douro dos vinhedos admiraveis; como os gafanhotos no Alentejo dos trigais e das planicies.

Dir-se-hia que um vento mau passou pelas quintas durienses, semeando miserias... Dir-se-hia que a vara onipotente de Moysés tocára a terra alentejana...

Um dos aspectos mais interessantes, na luta contra os insectos, é o do emprego dos *entomófagos* e particularmente os de *victima exclusiva*.

Vivem enquanto vive a sua vitima.

Cumpriram o seu dever?

Têm a sua missão desempenhada?

Morrem.

Sucede este facto com o *Novius cardinalis* no combate contra a *Iceria* dos laranjais.

Dos fungos *entomófagos* ha a notar especialmente, em S. Tomé, a acção do *Microcera cocophila* descoberto nas plantações da Roça Uba-Budo pelo meu colega Amando de Seabra e determinado pelo Prof. Sousa da Camara. E' um inimigo certo, implacavel, da cochonilha dos cacaueiros, cocideo notado em S. Tomé tambem por Amando de Seabra e por ele tratado quer no *Boletim Oficial* de 24 de Março de 1917, quer no seu relatorio de 1919.

Precisam estes fungos de boas condições mesológicas para bem poderem desempenhar a sua missão; d'aí o falharem, por vezes.

Tem-se recorrido, nos ataques contra os insectos, a micro-organismos especiais, provocando o desenvolvi-

mento de epizootias. Sob este ponto de vista é interessante a comunicação que F. de Herelle fez á Academia das Ciencias de Paris, em 1912.

Tem-se recorrido ao emprego de substancias altamente tóxicas, como o arseniato de sodio, experimentado por mim no combate contra os gafanhotos, em 1916, em Ponte-de-Sôr, Alentejo.

Depois da guerra têm-se experimentado até a acção dos gazes asfixiantes, particularmente na destruição dos acridios.

Na destruição do *Rubrocinto* ocupa o primeiro logar a acção dos fenómenos meteorologicos—pela qual ele é singularmente influenciado, á qual ele é d'uma notavel sensibilidade.

O *Thrips* do sol adora os dias luminosos, abertos de claridade e de força.

Desenvolveu-se precisamente num periodo de intensa luminosidade, num periodo de *gravanas* longas, ásperas, num periodo de chuvas fracas e d'irregular distribuição. Uma anormalidade climaterica? Ou uma fase normal de franca luminosidade, de chuvadas fracas, de fraco grau higrométrico, na marcha do clima?

Dos processos d'acção directa ha que eliminar a *apanha* e a *destruição* das *posturas*. Estão bem defendidos os ovos. Resta, pois, o emprego dos *insecticidas*.

Os insecticidas só matam os insectos com os quais contactam. Listas d'insecticidas não faltam. O melhor, para os *thrips*, até agora conhecido, é o *sulfato de nicotina*.

O mercado fornece o preparado «Black Leaf 40» cujos resultados são absolutamente seguros. Mata os que mata. Os restantes ficarão a reproduzir-se, a multiplicar-se no cacaueiro, no abacateiro, na mangueira, nas Manihots, no castanheiro de Fernando Pó, na goiabeira, nas roseiras, por toda a parte, numa multidão d'arvores, sem descanço, indefinidamente...

A acção isolada dos insecticidas não resolve sempre o problema.

A *filoxera* só se destruiu depois se ter encontrado a videira americana capaz de lhe oferecer a indispensavel resistencia organica, capaz d'impedir o seu desenvolvimento. Novamente as quintas durienses se cobriram de festões de videiras, novamente, áquelas terras, voltou a alegria barulhenta das vindimas...

Ha que contar sempre com a resistencia organica dos individuos. E' ver, como o castanheiro de Fernando-Pó, arvore d'ornamento espalhada pela Provincia, da franca predilecção do *Rubrocinto*, lhe resiste e se defende. Dir-se-hia que nada o perturba, nada o incomoda na serenidade da sua vida...

O cacaueiro mesmo, delicado, sensivel, luta admiravelmente. As folhas são destruidas? Ele veste-se novamente de folhas. Torna a ficar sem elas? Torna a vestir-se galhardamente, heroicamente. Nova destruição de folhas? Nova reacção e as folhinhas novas, tenras, aí vêm numa aleluia de vida, numa ancia formidavel de vencer. A nova destruição, nova reacção, até que a resistencia se esgota... Sucede-se ao insecto, acompanha-o mesmo, a acção destruidora de fungos que, neste ambiente d'estufa, encontram todas as condições para o seu desenvolvimento, para a sua victória ruidosa...

Quanto a inimigos naturais...

Cita C. Torrend a *caçarema*, formiga miúda, carnivora, de facil propagação.

C. B. William cita uma formiga tambem, a *Wasmania auropuntacta* e estudou o *Franklinotrips vespiformes*—formiga e thrips que destróem as larvas do *Rubrocinto*.

Amando de Seabra diz: «Alguns Insectos entomóphagos e Acaros perseguem o *Heliotrips rubrocinctus*. Vimos as larvas e adultos do *Exocomus nigromaculatus insulicola* de Sicard, devorar larvas e adultos do

Heliotrips e pelo menos tres outras formas ainda não classificadas concorrem para o seu exterminio».

A. F. de Seabra cita ainda os *Chrysopos* cujas larvas «frequentam a folhagem das plantas parasitadas pelos *Thrips*, *Aphideos*, *Cochonilhas*, etc. de que se alimentam».

Várias pessoas me têm indicado insectos que dizem ser inimigos do *Rubrocinto*. Possivelmente tem muitos inimigos. Ha-de tê-los, necessariamente. O que nenhum d'eles, por enquanto tem, são as qualidades indispensaveis para vencer. As suas qualidades de resistencia, as suas prodigiosas faculdades de reprodução, impõem-no ainda, a esse insecto de cinta encarnada, amante das claridades francas, da vibrante luminosidade do sol equatorial...

O uso das insecticidas irá, por sua vez, inutilisar estes individuos entomófagos.

Que fazer então?

A solução tem sido e é, por enquanto:

Não hesitar no emprego, com a calda bordeleza, do insecticida, o unico, o *sulfato de nicotina*, quer adquirido no mercado, quer obtido, ainda que imperfeitamente, pelos decoctos ou infusões das folhas de tabaco.

O «Black Leaf» basta empregá-lo na percentagem de 1 para 1.000.

Os decoctos ou infusões, 2 a 3 litros em 100 litros de calda.

Os que morrem, morrem.

Simultaneamente um conjuncto de medidas tendentes a aumentar o coeficiente de resistencia organica dos cacaueiros.

O vento vergasta-os? Ha que construir pára-ventos. Arvores não faltam.

O cacaueiro desabrigado sofre mais, está em peores condições de resistencia? Abrigue-se. Arvores não faltam.

A cultura é defeituosa? Melhore-se.

A ciencia está em marcha.

Não é preciso importar árvores. Bastam as que cá estão.

Cada autor tem a sua preferencia. Escolham-se as mais selvagens, as mais robustas, as mais conhecidas, aquelas sobre que não ha hesitações no seu desenvolvimento. Em ultimo caso, plantem-se aquelas que mais facilmente se podem obter, mas plantem-se, quebrando a acção do sol e do vento, conservando a humidade...

O cacaueiro póde viver sem abrigos, sem sombra? Póde, mas aonde não haja vento que o fustigue, aonde a chuva não falte, distribuida regularmente, aonde o nevoeiro constante impeça que o sol, este sol do equador, lhe queime a folhagem, lhe abrase a vida...

Espalhem-se, por entre os cacauais, bananeiras, palmeiras do dendo principalmente, leguminosas, arvores de fruto, e ao longo das estradas, e em frente ao vento... Encha-se todo o litoral de coqueiros.

Que todas as propriedades tenham nitreiras, a mais rudimentar de todas as construções agricolas, fabrica constante de bôas estrumadas. Medidas de higiene, profiláticas...

Detalhes? Dá-los-hão, para cada caso especial, os Serviços d'Agricultura da Provincia que é preciso, indispensavel, montar convenientemente.

Entretanto...

As chuvas voltarão, as condições climatéricas hão-de modificar-se. O clima caminhará na sua marcha, levando anos de relativa secura, trazendo anos de chuvadas fortes... E o *Rubrocinto* irá perdendo o seu dominio, a sua importancia...

O *Rubrocinto* é o primeiro dos insectos nà Provincia. Tem a hegemonia, completa, absoluta.

Em volta d'ele outros vivem ás centenas, aos milhares:

O *Helopeltis Sp.*, pouco frequente, que prefere as regiões frias, que adora as horas altas das manhãs brumosas. As *cochonilhas*, entre as quais, a *cochonilha das folhas*, *Pseudaonidea trilobitiformis* Green, d'estragos

hoje sem importancia, graças á acção dos seus inimigos naturais, fungos e insectos entomófagos. O *Cosmopolites sordidus* Germ., inimigo forte das bananeiras. Os *cavadores de galerias*, o *Oryctos latevacatus* de Fairmaire, inimigo certo dos coqueiros e uma multidão infinita onde se destacam fórmas uteis, formas prejudiciais. A vida em borbotões, em golfadas, por toda a parte—destruindo-se aqui, refazendo-se além...

Ao lado dos insectos, os vermes—as doenças vermiculares do cafèzeiro e do cacaueiro.

No *Boletim Oficial* de 4 de Maio de 1918, Amando de Seabra chama a atenção da agricultura para a doença vermicular do cafèzeiro. «Com qualquer pequeno microscopio que dê uma ampliação superior a 50 diametros, póde-se verificar a existencia d'estes vermes nas raizes mais delgadas dos cafèzeiros (pastadeiras). Numa das formas da doença vermicular aparecem os nódulos, galhos ou ampoulas caracteristicas de uma das suas formas mais nocivas (*Heterodera Sp?*)».

Em Junho ultimo passava, por S. Tomé, o ilustre entomologista belga, J. Ghesquière. Vinha do Congo Belga. Havia sido encarregado d'estudar as doenças e parasitas dos cacaueiros nas diferentes plantações d'aquela vastissima Colónia.

Encontrara nas radiculas do cacaueiro, o *Heterodera radicicola*, o *Tylenchus* (*Heterodera*) *radicicola* Greef.

Encontrára-o, ainda, nos cafèzeiros, na fruta-pão, na jaca, no abacateiro, nas Héveas, nas Fontumias, nas quinas, nas Albizias, nas palmeiras do dendo, nas bananeiras, etc.

«Conhecem-se umas cincoenta plantas, cultivadas sob os trópicos, que albergam, que sofrem mais ou menos com a presença do *Heterodera*, mas, até hoje, não o vimos citado no cacaueiro e na Hevea».

«Ha uma relação estreita, diz Ghesquière, entre a doença vermicular e a doença da *Diplódia*, uma ana-

logia extraordinaria entre a doença vermicular do cafèzeiro e a do cacaueiro».

«O poblema do *Heterodera* tem uma importancia consideravel».

Em Eala, M. Goessens, Director do Jardim botanico, notou que a doença vermicular nunca atingiu as variedades de cacaueiros de capsulas rôxas.

Existe em S. Tomé? Por enquanto ainda o não encontrei. Continúo, no entanto, as pesquizas, com o maior interesse.

Tratamento contra as doenças vermiculares? Selecção. Enxertia, escolhendo, para cavalos, variedades resistentes. Medidas profiláticas. Aumento da resistencia organica...

As desinfecções do solo pelo sulfureto do carbono, cianeto de potassio, sulfocarborato de potassio, não dão resultados apreciaveis.

Assaltando as células, pontos infinitamente pequenos onde a vida se concentra ás braçadas, vivendo á sua custa, destruindo-as, correm por todo o corpo das plantas os *fungos* que o microscópio desvendou. Ha-os que assaltam as células como bandidos, forçando a entrada, desorganisando. Ha-os que só entram, encontrando portas abertas, soluções de continuidade. Ha-os que vivem lá dentro multiplicando-se, frutificando... Ha-os que frutificam, se multiplicam á superficie...

É a vida por toda a parte, em manifestações infinitas, lutando, vencendo...

Destacam-se d'entre os *fungos* infinitamente pequenas, na Provincia:

O mildio, o *Phytophtora Fabri Maubl.*, a *Lasiodiplodia theobromae* (Patouillard) Griff. e Maubl.

O primeiro, notado de ha muito, parente proximo do mildio da vinha, fungo que adora o calor e a humidade, estudado ha dezenas d'anos, do velho conhecimento de todos os que têm trabalhado nestas terras fartas de calor e de humidade.

O segundo, d'um extraordinario polimorfismo, aparecendo sempre, aqui, ali, desenvolvendo-se sempre que encontra uma solução de continuidade, destruindo, desorganisando...

Remedios curativos onde os encontrar? A nossa terapeutica é demasiado limitada.

Temos, no entanto, um remedio preventivo d'alto valor, a *calda bordeleza*, que tantos milhões de pipas de vinho tem produzido, que tantos milhões de quilos de cacau tem dado...

O primeiro trabalho sobre a acção tóxica dos saes de cobre, sobre o seu emprego como preventivo, é de Bénédict Prévost, 1807.

A *calda bordeleza* nasceu em Bordeus.

Liga Millardet, para sempre, o seu nome a esse producto, o único que conquistou as vinhas e os cacauais —o oiro de Portugal.

Ao lado do mildio e da Lasiodiplodia, as *Nectrias*, o consideravel *Ganoderma applanatum* Pers. que abre cavidades na Palmeira do dendo e que foi objecto d'estudo de Maublanc e Navel e outros, muitos outros, turbilhões d'eles certamente, e aos quais a Companhia Agricola Ultramarina, com a sua *secção técnica e de patologia vegetal*, superiormente dirigida e orientada e com a colaboração de nomes feitos no mundo cientifico, tem dedicado a sua atenção, o seu estudo.

Onde a vida, como aqui, surje luxuosa d'exuberancias ha sempre ancias de dominio, de vitoria, quer nas terras de cultivo, quer nos magestosos *obós*, desde os infinitamente pequenos até ás *cordas*, á *lemba-lemba* que estrangula os cacaueiros, á *Mussandá* que abraça arvores fortes, poderosas, substituindo-se-lhes, matando-as, victoriosamente...

O FUTURO
DA
PROVINCIA

Subâmos alto. O céu é azul. Dir-se-hia o céu azul de Portugal.

Dia excepcional. Não há nevoeiros.

Ha flócos d'algodão, a boiarem, ao sabor do vento... Subâmos. 1:000 metros, 2:000. Galguemos o Pico. Subâmos alto.

As duas Ilhas extendem-se, sobre o Mar, como duas mãos pequeninas. Vamos ler-lhes a *buena-dicha*. Olhemos as linhas—as linhas que marcam o destino, que traçam, nas mãos, a fortuna e a desgraça...

As linhas são nitidas. Distinguem-se a olho nú. Ao sul, o Equador, linha que, ainda nas ultimas cartas inglesas, caía em pleno canal, entre a Ilha de S. Tomé e o Ilheu das Rôlas e que, com os seus formosos cálculos, Gago Coutinho, colocou no seu logar, atravessando o Ilheu—roça unica, cheia de coqueiros e de cacau, tendo um único vizinho, o Mar...

Ao norte, ao largo, a linha oscilante do Equador termico.

Sobre as Ilhas, sobre as mãos pequeninas, as linhas das montanhas—as que, projectando-se no horizonte, definem contornos, desenham a máscara...

As linhas d'agua que correm das alturas, a confluirem, a precipitarem-se no Mar...

Linhas, muitas linhas, finas, cobertas de folhas, abrindo-se em flôres, vergando ao peso dos frutos—as arvores.

Em volta das Ilhas, abraçando-as, a linha do litoral...

São as linhas mais salientes, as que bastam para a leitura da *buena-dicha*, do futuro...

O Equador diz-nos que as Ilhas estão em plena região equatorial ainda que um pouco prejudicadas, nos seus efeitos, pelo afastamento do Equador termico. Em todo o caso—na zona equatorial.

Speke, explorador africano, ao voltar do interior do grande continente, onde foi em busca das origens do Nilo, numa conferencia que fez, disse: «Se os antigos soubessem que a Africa Equatorial é a região das chuvas, não teriam dado tratos á imaginação a propósito das origens e cheias do Nilo». M. J. de Oliveira Machado, num artigo interessantissimo publicado no suplemento ao n.º 17 do *Jornal de Benguela* de 1 de Maio de 1918 e transcrito, na integra, no livro do Dr. Corrêa d'Aguiar, acrescenta: «se Speke tivesse lido a descrição da Africa publicada em 1598 pelos irmãos de Bry, não se gabaria de ter descoberto o segredo das origens e cheias do Nilo que Eduardo Lopes descobrira e os irmãos de Bry imprimiram, duzentos e oitenta anos antes da sua viagem».

Eduardo Lopes, natural de Benavente, descobriu a grande mancha equatorial. Abriu as portas da zona das chuvas eternas. Que caminhos novos não foram descobertos por portuguezes?

A linha do Equador geografico, apesar de um pouco contrariada pela do Equador termico, diz-nos que as chuvas nunca faltarão nas Ilhas.

Póde chover uns anos mais, outros menos—quem o sabe determinar?

Se a Meteorologia não fôsse uma ciencia ainda cheia d'interrogações; se a atmosfera não fôsse um meio ainda cheio de problemas, como bem o acentua Berget, nós poderíamos dizer que, nesta ou naquela zona do globo, a chuva começaria em tal dia, ás tantas horas. Não entraram ainda no dominio puro das matematicas os problemas da atmosfera. Determina-se com rigor

a hora, o minuto, o segundo em que o Sol nasce todos os dias. Determina-se com rigor o aparecer da lua nova com a sua influencia enigmatica e misteriosa nas plantas e nas crianças. Determinam-se ainda, pelos seculos fóra, os eclipses que hão de dar-se. E' que todos estes factos os domina o calculo. E' que todos estes factos obedecem a leis rigorosamente estudadas e determinadas.

A que leis obedece a chuva?

Que influencia extranha exerce n'este fenomeno a fé dos lavradores? Ainda, na nossa terra, quando começam a amarelecer os trigais por falta de chuva, quando os proprietarios e trabalhadores começam a alargar pelo campo resequido, os seus olhares sem esperança, a fé no milagre surge. Fazem-se preces *ad petendam pluviam*, como se a chuva, fenómeno natural, estivesse fóra de leis seguras e infaliveis. Como se a sua queda, espalhando a alegria pelos campos, obedecesse a determinações sobrenaturais. E por vezes a chuva cáe nesse momento. O milagre faz-se. Ha festa na terra. Alegria nos lares. Começam os campos a tonificar-se, vestindo-se de verde...

Porque ha-de chover uns anos mais cêdo, outros mais tarde, uns anos mais, outros menos? Porquê? Sabe-se lá...

A agua, vaporisando-se, procura o Ceu. Não póde, no entanto, realisar a sua sublime ascensão. O abaixamento da temperatura impede-a. Condensa-se. Cáe á terra. E' a chuva.

Condensada, em pequeninas gotas, animadas d'electridade do mesmo nome, como se o nevoeiro fôsse um coloide, na teoria interessante de Perrin, é arrastada pelos ventos, por aqui, por ali... O vento leva-a, arrasta-a. Sóbe. Desce. Caminha em todas as direcções —as direcções que os ventos têm de seguir, obedecendo ás suas leis, ás suas determinações superiores, seguras, infaliveis, eternas... Vão engrossando as goti-

nhas até que o seu proprio peso as faz cair, obedecendo á lei da gravidade. São sempre leis que determinam os fenomenos naturais. O que torna dificil o seu estudo é que são raros os Newtons na historia da Humanidade.

Rôto o equilibrio das infinitas gotinhas, tornar-se-hia o nevoeiro em chuva? Foi, pelo menos, assim que o genio de Julio Verne fez brotar, em pleno Saharâ, uma cidade admiravel a que não faltava a riqueza dos campos, consequencia sempre d'uma regular distribuição das aguas... Em busca das leis das chuvas se tem perdido muito estudo, muita observação. Um dos mais interessantes é o de Brückner. Colheu observações pelo tempo fóra. Desceu até ao ano 1020. Observou ele proprio. Fez estudos junto do mar Caspio, mar interior, mar fechado, magnifico pluviometro natural. De todos estes trabalhos resultou a *lei de Brückner*. Ha periodos largos de 35 anos alternadamente secos e humidos. Dentro dos 35 anos ha ainda periodos de 15 a 17, tambem alternadamente secos e humidos. Referem-se estes estudos a uma parte limitada da Terra, á Europa ocidental, e os resultados, apesar de tanto trabalho, não são absolutamente claros, não são absolutamente definidos...

São precisos longos anos d'observação, d'estudo para se tirarem conclusões definidas, certas.

São precisos genios para descobrir e interpretar as leis.

Na zona equatorial a chuva não póde faltar, mercê principalmente da constante corrente aerea ascendente e dos ventos do norte e do sul carregados de humidade, varrendo os oceános na sua marcha para o Equador.

A linha das montanhas, sinuosa, subindo, descendo, diz-nos que, para o sul, para além das montanhas, ha-de chover sempre mais que para o norte. A linha das montanhas divide as Ilhas em duas zonas notaveis.

Numa predomina o *mildio*. Na outra a *Lasiodiplódia*.

As linhas d'aguas, ás centenas, ás milhares, falam-nos,

na sua marcha para o Mar, da eterna existencia das aguas...

As linhas das arvores, linhas cobertas de folhas, abrindo-se em festões de flores, vergando ao peso dos frutos, falam-nos da fecundidade da terra.

Ha seculos, a rodar sobre séculos, que a terra das Ilhas dá de comer a biliões de bocas, que a terra das Ilhas se transforma e se refaz incessantemente...

Está cançada? Mas o que é o cansaço da terra? A falta, por esgotamento, d'elementos nobres, radioactivos? Ou o cansaço é a consequencia da existencia, no imenso organismo da terra, de substancias tóxicas que a mesma planta, continuamente cultivada, produz, tornando impróprio o meio, como querem os engenheiros-agrónomos americanos, á frente o Prof. Whitney, e os engenheiros-agrónomos russos, Istcherekow e Pritwin, com as suas interessantes experiencias? Não é, de resto, nesta teoria fundamental que se baseia a já velha pratica dos afolhamentos?

Sendo assim, a mesma cultura deverá poder renovar-se indefinidamente se nós pudermos lançar á terra bocas cada vez mais resistentes, mais fortes, que melhor suportem o meio criado e melhor saibam resistir. E eu estou a ver então, eu estou a ver, que o futuro das plantações de cacau nas Ilhas, em toda a parte, está no exito das enxertias—na terra, as variedades mais resistentes, próximas parentes das selvagens, a comerem, a sugarem; pelo ar, as ramadas das variedades delicadas, das que produzem as sementes ricas de propriedades organolépticas...

Raizes fortes, selvagens. Frutos finos, civilisados, hipercivilisados...

«Desde 1898 que, principalmente nas colónias inglezas, se vem ligando grande importancia á enxertia...», diz no relatório da sua visita ás Indias Orientais, o engenheiro-agrónomo Armando Cortezão, trabalho valioso e que a «Revista Agronómica» de 1915-16 publica-

Os enxertos usados são os de borbulha e d'encosto, havendo, como em tudo, quem prefira uns a outros.

A enxertia e a selecção são o caminho aberto para o rejuvenescimento dos cacauais. São trabalhos a iniciar aqui, na Provincia, o mais depressa possivel, com método, com critério cientifico.

É uma necessidade, por isso, por todos os trabalhos que se prendem com a conservação e melhoramento sucessivo da riqueza da Provincia, a montagem conveniente da Estação Agronómica.

A um estabelecimento semelhante, já ha séculos, em S. Tomé, se referiu José Acurcio das Neves.

S. Tomé e Principe e a Republica do Equador primavam, pela ausencia, em estabelecimentos d'esta natureza.

No Equador, diz o *Bulletin des renseignements agricoles et des maladies des plantes* do Instituto Internacional d'Agricultura, com séde em Roma, na cidade eterna, de Maio de 1919, no Equador «on envisage l'organisation d'une Station Agronomique qui engagera sans doute des specialistes dans toutes les branches de la science agricole, horticole et zootecnique».

Em S. Tomé, depois de muitas tentativas, está definitivamente instalada a Estação Agronómica. Iniciou-a o actual Governador, Ex.^{mo} Sr. Antonio José Pereira.

A enxertia e a selecção são o caminho aberto para o rejuvenescimento dos cacauais da Provincia. Ha que fixar variedades. A semente tem dentro de si todo o passado. A tendencia é recuar, voltar atraz, ás espécies primitivas. A enxertia e a selecção, acompanhadas do conjuncto de medidas d'ordem cultural por toda a parte aconselhadas, de todos conhecidas, são o caminho a seguir, sem hesitações, com a certeza plena de se alcançar o objectivo desejado.

A linha do litoral abraça as Ilhas.

E' uma linha d'espuma branca do Mar. E' a linha dos coqueiros. Marca um caminho á Agricultura, a plantação cuidadosa de coqueiros, coqueiros aos milhares, aos milhões...

As linhas falam-nos, pois, da fecundidade da terra. Falam-nos da chuva. Abrem-nos caminhos.

Dizem-nos que o meio ha-de ser sempre proprio para as culturas ricas. O que é indispensavel sómente é orientar o trabalho, subordinando-o a um criterio scientifico. Intensificar a agricultura. Criar industrias novas, a das fibras, a das oleaginosas...

A terra é abençoada. O meio é cheio d'energias que, incessantemente, se refazem.

As linhas traçam o futuro, como se as Ilhas fossem duas mãos pequeninas, abertas sobre o Mar...

E continuarão as Ilhas, a Provincia, a abrir-se em festões de riqueza, eternamente—por todos os séculos dos séculos...

Agosto de 1922.

Emendas:

Pag. 6 — onde se lê *obedecendo as leis inflexiveis* deve ler-se *obedecendo a leis inflexiveis.*

Pag. 10 — onde se lê *deslumbramen* deve ler-se *deslumbramentos.*

Pag. 18 — os numeros 1:055, 161:896 e 698 devem substituir-se, respectivamente, pelos numeros 1:333, 171:896 e 664.

Pag. 19 — o numero 876,5 deve substituir-se pelo numero 1:097.

Pag. 26 — os numeros 1.769:712, 1:852 e 1:465 devem substituir-se, respectivamente, pelos numeros 1.767:712, 1:862 e 1:495.

Pag. 27 — onde se lê *As exportações minimas* deve ler-se *A exportações minimas*; os números 275 e 277 devem, substituir-se, respectivamente, pelos números 274 e 272.

Pag. 44 — onde se lê *E por isso* deve ler-se *E' por isso.*

Pag. 47 — os números 1.914:330, 31:042 e 40:192 devem substituir-se, respectivamente, pelos números 914:630, 31:043 e 40:252.

Pag. 88 — onde se lê *quer obtido, ainda que imperfeitamente,* deve lêr-se, *quer obtida, a nicotina, ainda que imperfeitamente.*

Indice

Paginas

As Ilhas 3

A Riqueza da Provincia:

A cana d'assucar 15
O café 21
O cacau 29
As Arvores 39
Os gados 59

Os Males da Provincia:

A falta de braços 71
O Rubrocinto et cœtera 81
O Futuro da Provincia 93

UNIVERSITY OF N.C. AT CHAPEL HILL
000026467 01